This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

BL10364

Digitized by Google

B.t. 10.364

UNIVERSITEITSBIBLIOTHEEK GENT

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

NATUUR-

EN

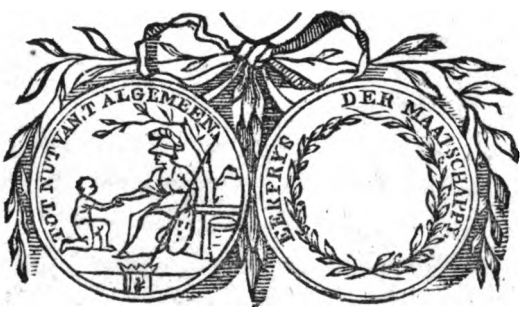
HUISHOUDKUNDIG

HANDBOEK.

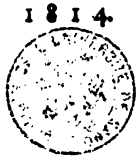
UITGEGEVEN DOOR DE

MAATSCHAPPIJ:

TOT NUT VAN 'T ALGEMEEN.



Te AMSTERDAM, bij
CORNELIS DE VRIES, HENDRIK VAN MUNSTER EN ZOON
EN
JOHANNES VAN DER HEY.
1814.



Digitized by Google

Digitized by Google

VOORBERIGT.

De Maatſchappij: Tot nut van 't Algemeen, *beſtendig voortgaande in hare pogingen ter gemeenmaking van alles, wat niet ſlechts tot 's menſchen zedelijke volmaking en eeuwig geluk kan dienstbaar zijn, maar ook van datgene, hetwelke hem het leven op deze wereld nuttig en aangenaam kan maken, had, in den jare* 1810, *ter bereiking van een gedeelte van dit laatſte doel, gevraagd: een* Natuur- en Huishoudkundig Handboek. *Haar oogmerk hier mede was, te verkrijgen, eene handleiding tot de kennis van alle zoodanige voortbrengſelen der Natuur, als welke gezonde en ſmakelijke ſpijzen en dranken opleveren, met eene waarſchuwing tegen de zoodanige, bijzonder uit het plantenrijk, welke voor het leven en de gezondheid ſchadelijk zijn, en wier gelijkheid met anderen, dikwerf den onkundigen zoodanige ſchade toebrengen. Hier bij wenschte zij gevoegd te zien: de noodige aanwijzingen van bereidingen der ſpijzen in het algemeen, met eene waarſchuwing tegen het onvoorzigtig gebruik van metalen en aarden verglaasde kookgereedſchappen enz. Zijnde alzoo dit Werk zeer onderſcheiden van het* Huishoudkundig Handboekje, *door haar in den jare* 1805 *uitgegeven.*

Het

Digitized by Google

VOORBERICHT.

Het mogt haar gelukken op deze hare Prijsvraag, twee antwoorden te ontvangen, waar van dat, hetwelke hier mede den Lezer wordt aangeboden, door de meerderheid van Beoordeelaars, den uitgeloofden gouden Eereprijs werd toegekend, en welker ſchrijver, bij opening van het Naambriefje, bleek te zijn, de WelEdele Heer CORNELIS STANT, *Stads* Medicinae Doctor *en* Vroedmeester *te* Enkhuizen.

Hartelijk hoopt de Maatſchappij, dat de proeve hier mede genomen, wel moge ſlagen, en dat vooral dit Werk, een even nuttig als aangenaam huisboek voor echte hollandſche huismoeders worde! Dit zal, ongetwijffeld, niet alleen voor de Maatſchappij, maar ook in het bijzonder voor den geleerden en verdienstelijken Schrijver, de beste belooning zijn.

Op last der Maatſchappij:

Hendk Raveket
Secretaris.

Amſterdam,
den 25ſten van Slagtmaand,
1814.

OVER-

Digitized by Google

OVERZIGT

VAN DEN

INHOUD EN HET BELOOP DEZES WERKS.

Als bij wijze van Inleiding, vangt dit Werk aan met eene ſchets van het huisgezin, de huishouding en levenswijze van zekeren EDUARD VAN D... en deszelfs Huisvrouwe JOHANNA, met drie Zonen en even zoo veel Dochters,

Hier in wordt aangemerkt; van hoeveel belang de vrouw voor het huishouden is; van welk belang en noodzakelijkheid de voorzigtigheid en *zindelijkheid* is bij het oefenen der Kookkunst; hoe belangrijk de *oplettendheid* is bij het waarnemen van Keuken en Voorraadkamer, met opzigt tot hetgene gezond, onbedorven of bedorven is, of in de ſpijs kan komen door onoplettendheid en waar door dezelve wanſmaak kan krijgen, of geheel voor het gebruik nutteloos worden; zoo als, behalve door vreemde ligchamen, kan veroorzaakt worden; door niet gaar genoeg, of al te gaar, door verbrand of aangebrand, door rokerigheid, roet en andere onzindelijkheid, ſpelden, enzv.; van de noodzakelijkheid, om alles *met ijver* in de huishouding na te gaan, ... bl. 3—13.

Om ter bedoelde zake te komen, heeft men JOHANNA met haren man hunnen gewonen Geneesheer laten raadplegen, ten einde door dezen, in het belangrijke ſtuk der Huishouding, onderrigt te bekomen en te regt geholpen te worden. Die dan ook aan het verlangen dezer Echtgenooten voldoet, met hun eene Verhandeling, de vrucht zijner overdenkingen, toe te zenden, waar in gehandeld word over de Voedſels, nuttig voor de onderhonding des levens, derzelver bereiding, en de verandering, welke zij daardoor ondergaan; ook over die Voedſels, welke ſchadelijk zijn, met aanwijzing van de kenmerken, om zich voor de daar uit mogelijke gevaren te hoeden, . . . bl. 7—14.

De Schrijver dezer Verhandeling heeft zich voorgeſteld ten bedoelden einde de drie Rijken der Natuur door te loopen, I. het Dierenrijk, II. het Plantenrijk, III. het Delfſtoffelijk rijk, en als dan IV. te blijven ſtil ſtaan bij de Dranken, bl. 14, 15.

Voor en al eer men hier mede aanvangt, worden eenige bedenkingen medegedeeld betrekkelijk de vraag: of alle deze drie Natuur-rijken voedſels opleveren, welke de Mensch, overeenkomstig zijnen natuurlijken aanleg en beſtemming, gebruiken kan? en of men alzoo vrijelijk uit die allen mag kiezen, zonder dat men gevaar loope zijnen aanleg te verbasteren, of zijne gezondheid te beledigen? Dit wordt bevestigd, dewijl 1. de Mensch een allesetend dier is.

Digitized by Google

2. het maakſel zijner ingewanden en van zijn gebit, bewijst, dat hij geſchikt is, om voedſel uit alle de Natuurrijken te gebruiken. 3. de ervaring leert, dat ſommige volken ſlechts bij *eene* ſoort van ſpijze leven, en 4. de uitſpraak, Gen. IX. vs. 3., dit ook aanwijst. Nog wordt, voor dat men, meer bepaald, tot het onderwerp der Verhandeling overgaat, te berde gebragt de vraag: wanneer men eten moet? en worden, daaromtrent, eenige bedenkingen medegedeeld. . . . bl 16—19.

Als nu vangt men aan met het gezegde doorloopen van de drie rijken der Natuur, ten einde over de daar in voorkomende voedſels te handelen, en hetgene daaromtrent voor de Huishoudkunde belangrijk is, aan te wijzen en men begint:

I. Met het Dierenrijk, en geeft ten aanzien daar van op, eenige algemeene bepalingen; waarna men overgaat tot de meer dadelijke beſchouwing van de ſpijzen uit

1. De klaſſe der zogende Dieren; ten aanzien waar van gehandeld wordt, over het vleesch der Dieren in het gemeen en het gebruiken daar van, zoo ingezouten, gerookt en raauw als versch; over het vleesch van zieke en van zelf geſtorvene beesten, en het keuren daar van . bl. 20—28.

Als nu meer bepaald: over het Rund- Kalfs- en Verkensvleesch; en uitdrukkelijk over de ziekten van het Verken, bl. 28—35.

Voorts over het Speenverken, de Worsten, enzv. het Schapen- en Geitenvleesch, gelijk ook over het Wildbraad uit deze Dierenklaſſe. . . . bl. 35—41.

Nu wordt gehandeld over de ſpijzen

2. Uit de klaſſe der Vogelen, van dewelken de voornaamſte der tammen en wilden, voor de huishouding van dienst, opgenoemd worden; gelijk over den aard en de waarde derzelven, als voedſels, wordt geſproken. bl. 41—45.

Over die

3. Uit de klaſſe der Amphibien, of tweeſlachtige Dieren, waar van de gebruikbare bij ons zich bepalen tot de Schildpad en Kikvorsch. . . . bl. 45, 46.

Over die

4. Uit de klaſſe der Visſchen. Ten aanzien waar van eerst gehandeld wordt over de *a*. Verſche Visch; en waaromtrent vermaand wordt op te letten: 1. Of de Visch levend is. 2. Of hij in zuiver, ſtroomend water is gevangen. 3. Of hij gezond is. 4. Of hij tijdig is. Waarbij wordt medegedeeld, een Tafeltje, inhoudende aanwijzing wanneer de meeste, in ons Vaderland gebruikt wordende Visſchen, voor keuken en tafel tijdig zijn. . . . bl. 47—55.

Voorts wordt vermaand om op te letten: 5. Dat men vermijde te gebruiken. Visch, die gevangen is in water, waar in Vlas of Hennep te rotten ligt of gelegen heeft. 6. Dezulke, die met verdovend aas gevangen is, en wordt bij

den

Digitized by Google

deze gelegenheid ook gesproken over het keuren van den Visch . . . . . bl. 55—57.
Als nu wordt gehandeld: *b.* Over gezouten, gerookte en gedroogde Visch, en wordt in het bijzonder gesproken van gezouten Kabeljaauw, zoogenoemde Zoutenvisch, en Haring, en vrij uitvoerig over het zouten van den Haring, de soorten daar van en de kenmerken van deszelfs deugdzaamheid. . . . . bl. 57—60.
Als nu van gerookten Haring of Bokking. Van gerookte Zalm. Van gedroogde Visch, zoo als Leng en Stokvisch, Schar, Schol, Heilbot, Tong en Schelvisch. . bl. 60—64.
Nu wordt gehandeld van de voedsels.
5. Uit de klasse der Insekten, welke zich slechts bepalen tot één geslacht, dat der Kreeften; bestaande alzoo uit Kreeften, Krabben en Garnalen. . . bl. 64, 65.
Voorts van die:
6. Uit de klasse der Wormen. Waar in alleen bij ons in aanmerking komen de Schelpdieren; en wel uit dezelven de Oesters, en Mosselen, met aanmerkingen wegens het vergif, dat laatstgenoemden, somwijlen, bevatten en waarschuwende opmerkingen deswege; zoo ook de Alikruiken en eenige soorten van Slakken. . . bl. 65—70.
Na al het afgehandelde over deze gedachte voorwerpen, wordt gesproken: over eenige voorname en voor de Huishouding zeer belangrijke *Voortbrengselen* uit het Dierenrijk; zoo als daar zijn: De Melk. De Boter. De Kaas. De Eijeren. De Honig. Over alle welke de noodige en vereischte opmerkingen en raadgevingen worden medegedeeld. . . . . bl. 70—83.
Als nu wordt, op dezelfde wijs, en met het mededeelen van vele belangrijke waarnemingen, opmerkingen, waarschuwingen en regelen, gehandeld over
II. Het Plantenrijk. Ten aanzien, waar van men aanvangt met 1. Het Koorn, waar van men, in het algemeen, de hoedanigheden opgeeft; spreekt over den aard en de voedingskracht van het meel; het brood; de huis- of botergebakken; en de grutten. . . . bl. 83—90.
Meer bijzonder wordt nu gehandeld: 1. Over de Rogge. En hier bij over den brand, de molm, en het zwart, de honigdaauw, de spoorrogge en het moederkoorn; alle kwade hoedanigheden der Rogge. 2. Over de Tarwe; waarbij insgelijks van het schadelijke daar in wordt gewaagd. 3. Over de Garst — Gort of Grutten. 4. Over de Haver, welke in de Keuken alleen als Gort wordt gebruikt. 5 Over de Boekweit. 6. Over de Rijst. 7. Over de Gierst. 8. Over de Mais of de Turksche Tarwe. . . bl. 91—103.
Na over alle deze Koornsoorten, als belangrijke voorwerpen in de Huishoudkunde gehandeld te hebben, worden opgegeven eenige waarschuwingen omtrent Zaden, van eenen

Digitized by Google

nadeeligen aard en invloed, die somwijlen of dikwijls onder het Koorn vermengd, worden waargenomen; zoo als daar zijn: 1. het Zaad van de Wilde Radijs, 2. van de Dravik of Ganzenhaver, en 3. het Dolik. bl. 104, 105.

De Verhandeling gaat nu voort met eene beschouwing

II. Van de Peulvruchten: onderscheiden in: *a.* Erwten en Boonen; waartoe behooren de zoogenoemde Dop-erwten; Tuin- of Boerenboonen, en Roomsche of Turksche boonen, gemeenlijk Snijboonen; onder dewelken ook berekend worden de Slaa- of Prinsesse, ook Heeren-boontjes genoemd. En wordt gesproken over deze Veldvruchten, als *ongedroogd*, dat is versch geplukt, en als *gedroogd*, gegeten wordende. *b.* In Erwten peulen, Snij-, Slaa- of Prinsesseboonen, die met, of liever geheel om de Peul, met weinig of geen erwt of boon daarin, gegeten worden. En wordt bij deze gelegenheid gesproken over het inleggen van Snijboonen; en tegen het gebruik van koper en koperen vaatwerk, om er een helder-groene kleur aan te geven, gewaarschuwd. . . . bl. 105—109.

Als nu wordt gehandeld en gesproken

III. Over de Wortelen, en wel 1. Over de Aardappelen, van welk belangrijk voedsel de kenmerken van deugdzaamheid enzv. worden opgegeven. 2. Over de eigenlijk zoogenoemde Wortelen, of Peen, zoo roode als gele. 3. Over de Pinksternakelen, of zoogenoemde Witte Wortelen; waarbij gewaarschuwd wordt tegen het zoeken van deze Wortelen als zij hun loof verloren hebben, omdat men als dan wel eens de wortels van de Dolle Kervel en het zwart Bilzenkruid daar voor zou kunnen nemen. 4. Over de Suikerij, 5. de Rapen, 6. de Aardakers, 7. de Uijen, 8. de Mierik- of Peperwortel, 9. de Radijs en Rammenas en 10. de Beetwortelen. . bl. 109—115.

Dit afgehandeld zijnde wordt gesproken.

IV. Over de meer eigenlijk zoogenoemde Moeskruiden, en de manier en vereischten om dezelve te koken en te bereiden. Hier wordt gehandeld 1. van de Selderij, 2 van de Eppe en Pieterselij en 3. van de Kervel. Bij welke gelegenheid de noodige waarschuwingen tegen en ten aanzien van twee zeer vergiftige soorten van Dolle Kervel worden medegedeeld; als: omtrent de Gevlakte Waterscheerling (*Conium Maculatum*) en de Vergiftige Waterscheerling (*Cicuta Virosa*).

De beschouwing gaat nu voort 4. over de Spinazie, Melde, Porcelein, Andijvie, Salade, enzv. 5. De Zuring (waar omtrent al mede waarschuwingen tegen het gebruiken van koperen vaatwerk worden gegeven.) 6. De Aspersien. 7. De Toppen van de Hop en 8. de Kool; ten aanzien waar van wegens het dagelijks bereiden van dezelve en het inleggen van Zuurkool opzettelijk gesproken wordt. 9. De Artisjokken. . . . . bl. 116—122.

En

En ten flotte van dit artikel van Moeskruiden, wordt nog geſproken van de Komkommers, Agurken, Kappers en andere Vruchten, Vruchtknoppen en Zaden, welke men tot toeſpijzen voor de tafel en in Azijn gewoon is in te leggen. . . . . bl. 122.

V Afzonderlijk en opzettelijk wordt nu gehandeld over de Paddeſtoelen, ook Kampernoeljes en Champignons geheeten, en hier wordt geſproken over het gevaar, dat men loopt van vergiftigd te worden door derzelver algemeen ſchadelijke eigenſchappen; als mede hoe, wanneer en waardoor zij die verkrijgen: waar na worden opgegeven die Paddeſtoelen of Champignons, welke voor *eetbare* worden verklaard. . . . . bl. 123—126.

En na dit afgehandelde gaat de Verhandeling over tot het ſpreken

VI. Over het Ooft; het welke hier vooreerst verdeeld wordt *a.* in Appelvormige, en *b.* in Bezievormige vruchten. bl. 126.

a. Tot de Appelvormige vruchten worden gebragt de gewone Appelen, Peren, Perziken, Abrikozen, Pruimen, Vijgen en Mispelen. . . . . bl. 127.

b. Tot de Bezievormige de Kersſen, Morellen, Druiven, Berberisſen, Aardbeziën, Flambozen, Aalbeziën, Brummels en Moerbeziën. . . . . bl. 127.

Het gebruik en nut der vruchten, de onſchadelijkheid van *rijpe* vruchten, wordt verdedigd, ſchoon onder aanprijzing van alzins voorzigtige matigheid. . . bl. 128—130.

c. Uitvoerig wordt als nu geſproken (als uitmakende zoo veel als eene derde afdeeling over het Ooft) over de Citroenen, Limoenen, Chinaas- en Oranje-Appelen.

Eerst worden de Citroenen beſchreven, en opgegeven, waartoe dezelve al worden gebruikt; — derzelver *Schel*, *Olie*, *Sap*; de *geheele vrucht gekonfijt*, enz. Gelijk ook onderrigtingen, ten aanzien des gebruiks van het Citroen-zuur, worden medegedeeld. . . . bl. 131—135.

Vervolgens geſchiedt het een en ander ten aanzien der Limoenen. . . . . bl. 136, 137.

Nu liggen de Oranje-Appelen, onderſcheiden, in zoete en bittere, of Chinaas-, en zoogenoemde Oranje- of Curncouſche-Appelen, aan de beurt. Eerst de Chinaas-Appelen. Dan de Oranje-Appelen. Er wordt geſproken over de bloemen van den Oranjeboom; over de ſchillen, zoo gedroogd als gekonfijt, en derzelver dienst als maagmiddel; terwijl tevens hier bij gevoegd wordt waarſchuwing tegen het gebruik van bittere en heete likeuren in zekere ongeſteldheden. bl 137—141.

Nu wordt gehandeld

VII. Over de Noten of Nootaardige vruchten; waar onder hier begrepen worden: De Okker- of zoogenoemde groote Noten of Neuten; de Hazelnoten; de Amandelen en Kastagnes. Van de eerstgenoemde wordt flechts met een kort woord ge-

Digitized by Google

gewaagd. Van de laatſten, de Kastagnes, een weinig uitvoeriger; als meerder voedſel dan de vorigen opleverende. bl. 141—143.
Alvorens tot eene andere afdeeling over te gaan, vind men hier met een woord gewaagd van Melóenen en Kanteloepen, als welbekende en veel gebruikte tafelvruchten. Zoo ook medegedeeld waarſchuwing ten aanzien der blinkende, zwarte beziën van de kleine *Nacht-* of *Tuinſchade* (*Solanum nigrum*) verleidelijk en gevaarlijk voor Kinderen. bl. 143, 144.
Hierop volgt beſchouwing en overweging
VIII. Over de Sappen en het Merg der Planten, en dat van derzelver Vruchten of Zaden. En wel eerst 1. over de Suiker, welke ten aanzien van haren oorſprong, aard, eigenſchappen en waarde kortelijk beſchreven wordt; zoo ook de Stroop daar uit gemaakt. Vervolgens 2. de huishoudelijke Oliën: 1. De Olijf- of Boom-olie. 2. De Beuk- of Boek-olie. 3. De Maankop- of Papaver-olie. 4. De Lijn- en Koolraapzaad olie. Alle welke, ten aanzien harer waarde en dienst, voor het huishoudelijk gebruik, beſchreven worden. En als nu wordt ook 3. kortelijk gewaagd, van de op zich zelve als voedzame eetware wel, doch ten aanzien van haar wezen en afkomt, weinig bekende Sago. bl. 144—149.
Uitvoeriger wordt vervolgens gehandeld
IX Over de eigenlijke Specerijen en dier Voortbrengſelen van het Plantenrijk, welke, met opzigt tot de huishouding, daartoe kunnen betrokken worden. En worden, ten aanzien van allen, na eene korte beſchrijving van oorſprong, aard, eigenſchappen en kracht, nuttige waarnemingen medegedeeld. Zoo wordt hier 1. eerst gehandeld over de Muscaatnoot. Daarna 2. over de Foelie. 3. De Kruidnagelen. 4. De Peper. En nu ook, als ſchijnende wegens hare ſcherpe en verhittende beſtanddeelen, hier ter plaatſe gedacht te moeten worden, 5. de Spaanſche of Braziliſche Peper; offchoon dezelve onder de eigenlijk gezegde Specerijen niet begrepen wordt. 6. De Kaneel, in hare verſcheidenheden. 7. De Gengber. 8. De Saffraan. Wordende ten ſlotte dezer beſchouwingen waarſchuwingen medegedeeld ten aanzien van het gebruik dezer heete en ſcherpe voortbrengſelen van het Plantenrijk. En nog ten laatſten 9. geſproken over de Mostard en haar gebruik in de huishouding. bl. 150—160.
Hier mede afgehandeld zijnde hetgene ten aanzien van een groot aantal voortbrengſelen van het Plantenrijk, voor de huishoudkunde belangrijk valt op te merken, bepaalt zich de Verhandeling tot het
III. Derde Natuurrijk, dat der DELFSTOFFEN. Er wordt eigenaardig aangemerkt, dat dit rijk weinig of niets tot eigenlijk gezegde ſpijze, of voor dezelve, oplevert, ten zij het gegravene *Zout*: doch wordt hier uit aanleiding genomen, om eenige aanmerkingen, en korte beſchrijvingen over het Zout mede te deelen. bl. 161, 162.

Doch

Doch als nu wordt de aandacht bepaalt tot die Keukengereedſchappen, welke of uit metalen en mijnſtoffen worden vervaardigd, of aan en omtrent dewelken daar van eenig gebruik wordt gemaakt; en zoo wordt nu, in de eerste plaats, geſproken over *het Koper*, en het gevaarlijke daar van, vooral bij onoplettenheid, uit onzindelijkheid geboren. Waarnemingen, voorbeelden, en raadgevingen, in onderſcheidene opzigten, worden hier medegedeeld. bl. 162—166.

Het *Tin* volgt in deze beſchouwingen en raadgevingen het Koper op; dit *het Lood*, door deszelfs ligt ontbindbaarheid, (gebezigd zijnde tot goten en andere werktuigen tot het ontvangen en bewaren van water) zoo zeer gevaarlijk; bij en in de verhandeling waar over eenigzins uitvoerig wordt geſproken over het *verlinnen* van koperen vaatwerk, en aangetoond, dat ook dit zelfs niet genoegzaam beveiligt, tegen de ontbinding van het *Rottekruid*, zoo wel in Tin als Lood aanwezig. . . . . bl. 166—170.

Ook over het verglaasd *Aardenwerk* wordt geſproken, als daarom mede gevaarlijk, overmits de grondſtof van het verglaasſel Lood en andere metaalſtof is: en worden ook daaromtrent nuttige waarſchuwingen gegeven. bl. 170—172.

Eene afzonderlijke en

IV. Afdeeling wordt nu gewijd aan de in onze huishoudingen, meest gebruikelijke dranken: 1. Het Water op zich zelven. 2. De Koffij. 3. De Thee. 4. Het Bier; alle drie dranken, welke door middel van water worden toebereid. 5. De Wijn. 6. De Azijn. 7. De Brandewijn, enzv. 8. De Chocolade. . . . . bl. 173.

Opzettelijk, uitvoerig en onderſcheidend wordt nu gehandeld 1. over het Water, en de zorgen, welke bij deszelfs gebruik behooren in acht te worden genomen, om zich tegen ongeſteldheden en ongezondheid te hoeden. bl. 173—177.

2. De Koffij, of wel de Koffijboon, wordt daarop in haren aard, eigenſchappen, voor- en nadeelen, beſchreven. bl. 177—179.

3. De Thee, hier op volgende, nog meer uitvoerig, zoo ten aanzien van hare hoedanigheid en ſoorten, als geneeskundige krachten. Meteen geſproken over het ſchadelijke van veel warm water te drinken, hetwelke door een overvloedig gebruik van Koffij en Thee geſchiedt. bl. 179—188.

Als nu wordt 4. het Bier, in deszelfs verſchillende hoofdſoorten, en in deszelfs nut en nadeel beſchouwd. bl. 188—190.

Hier op volgt 5. de Wijn; welks bereiding met een enkel woord wordt bedacht; gelijk ook deszelfs verſcheidenheden, zoo als die in de burger-huishoudingen, bij ons, meest bekend en in gebruik zijn; en ten aanzien van het gebruik der Wijnen (waarbij ook de *Most* gedacht wordt) worden aanmerkingen en raadgevingen medegedeeld; en opzettelijk gewaarſchuwd voorzigtig te zijn bij het gebruik van gemeene Wijnen, ten aanzien der vervalſingen met loodſuiker. Waar bij nog kortelijk gedacht wordt aan den Aalbesſenwijn,

Digitized by Google

wijn, bij goedkoope prijs van de Suiker niet vreemd in de burgerhuishoudingen. . . . bl. 190—194.
Nu vindt men 6. den Azijn, in onze huishoudingen in gewoon gebruik, beſchreven; deszelfs diensten aangetoond en ook omtrent denzelven raadgevingen medegedeeld. bl. 194—196.
7. Van den Brandewijn (*Spiritus Vini*) uit Wijn of Wijn-moezen enzv. bereid, en in de huishouding (behalve als Likeur) tot het inleggen van vruchten gebezigd, wordt nu gehandeld; en gedacht zoo aan de Franſche van Bourdeaux, Rochelle, Nantes en Cognac, als aan den Rhijnſchen, als mede aan den Korenbrandewijn of Genever, en de Arak en Rum. , ... bl. 196, 197.
Eindelijk wordt onder deze afdeeling over de dranken, ook 8. de Chocolade bedacht als een aangename, voedende drank, uit de Kakao-nooten, hetzij met melk, hetzij met water vervaardigd. . . . . bl. 198.
Daar in den loop van deze Verhandeling, ter plaatſe waar dit anders wel had behooren te geſchieden, door den Schrijver waren overgeſlagen, de gedroogde en geſuikerde vruchten, niet vreemd in vele huishoudingen; zoo als daar zijn Vijgen, Pruimen, Rozijnen, Korenten en Sukkade; als mede over de Specerijen, de Nagelbollen, en het Anijszaad; zoo geſchiedt dit als nu, en worden hier beſchreven en in hare waarde beſchouwd, vooreerst de Vijgen, in hare onderſcheidene ſoorten en bereiding; dan de Pruimen, even alzoo en op dezelfde wijze. Hier op volgen de Rozijnen en Korenten, op gelijke manier behandeld. Wordende ten aanzien van allen voornoemd nut en dienst herinnerd. Waarna met een kort woord de Sukkade, of gekonfijte Meloen, gedacht wordt. . . . . bl. 198—207.
Ter aanvulling van het Art. *Specerijen* (bl. 150—160) worden in haren aard en dienst beſchreven de Nagelbollen, ook Piment geheeten. Als mede het Anijszaad; zoo bekend en gemeen in de meeste huishoudingen, voor den ſmaak en geneeskundig gebruik. . . bl. 207—210.
Ten ſlotte van al dit bijgevoegde wordt ook nog opzettelijk en onderrigtend gehandeld over de *Gest*, als een zoo zeer belangrijk, ſchoon in deszelfs oorſprong, zamenſtelling en aard, weinig bekend artikel in alle huishoudingen, ten dienste van velerhande gebakken; en worden, ten aanzien van haar gebruik, al mede nuttige raadgevingen medegedeeld. . . . . bl. 210—212.
Waar na het geheele ſtuk, met een kort ſlot, in de manier als het begin, eindigt. . . . . bl. 212.

Digitized by Google

ANTWOORD

OP DE

PRIJSSTOFFE:

EEN

NATUUR- EN HUISHOUDKUNDIG

HANDBOEKJE.

DOOR

CORNELIS STANT,

Stads Medicinæ Doctor te Enkhuizen,

Digitized by Google

Digitized by Google

NATUUR- EN HUISHOUDKUNDIG

HANDBOEKJE.

In eene der ſteden van ons lieve Vaderland, en wel van dat gedeelte, hetwelke *Holland* genoemd wordt, leefde de hoogstgelukkige EDUARD VAN D. met zijn voorbeeldig gezin, in eenen betrekkelijken overvloed, welken hij, als de vrucht zijner nijverheid en kunde, en van zijnen handel, genoot, zonder dat de gewonnen ſchatten hem, of zijne gade, dien gelukkigen middenkring deden verlaten, waar in de vaderlandſche welvaart hare hechtſte zuilen altijd gevonden heeft, of naar het betreden van eene meer ſchitterende loopbaan trachten; daar zij, van de waardij eenes werkzamen levens, in alle de Maatſchappelijke ſtanden, voor de welvaart zoo van den burgerſtaat in het algemeen, als voor ieder mensch in het bijzonder, zoo geheel overtuigd waren, dat zij den moedwillig werkeloozen ledigganger, en, nog veel meer, den lediggaanden wellusteling, voor de grootſte pesten der Maatſchappij hielden, omdat deze, als zoo vele Hommels, den verzamelden honig der nijvere bijën verſlinden, zonder iets anders, dan vergiftigende angelſteken (zedenbedervende weelde en verpestenden wellust) in plaats te ſtellen. EDUARD hield, met zijn gezin, het voorbeeld onzer vereerenswaardige voorvaderen voor oogen; hoe deze, door zuinigheid en vlijt, den voorſpoed en den rijkdom des vaderlands gevestigd, en hetzelve tot het beroemdſte handelgewest, en de ſtapelplaats, niet alleen van Europa, maar van de gehele wereld, verheven hadden.

Zijne JOHANNA, met welke hij in den gelukkigſten echt leefde, had hem drie zonen en even zoo vele dochters geſchonken, welker vorming, tot nuttige leden der Maatſchappij en van het Christendom, dit voorbeeldig ouderenpaar, door een eenſtemmig pogen, trachte te bewerken; zoodanig, nogtans, dat EDUARD, voor zijn aandeel nemende de wijziging van den aanleg zijner zonen tot hun beroep, aan zijne beminde JOHANNA overliet, hetgene tot de afzonderlijke vrouwelijke opvoeding meer bepaald behoorde, en waar voor ook de-

Digitized by Google

ze volmaakt berekend was, daar zij, behalve het buitengewone en volledige onderrigt, welk zij, in haar ouders huis, ontvangen had, ook, van het begin harer eigene huishouding af, den arbeid zelve verrigt, en met hare dienstboden gedeeld, maar den last van de keuken, als haar bijzonder welgevallig, uitgezonderd het ruwe werk, meest alleen gedragen had.

Daar nu twee harer dochteren de naaischool zouden verlaten, om, als werkzame deelgenooten van de ouderlijke huishouding, op te treden, om hare verdere vorming aldaar, onder het moederlijke opzigt, te voltooijen, was JOHANNA dadelijk bedacht op de afzonderlijke taak, die thans voor hare rekening alleen kwam, om deze meisjes tot geschikte huisvrouwen te vormen, vooral omtrent de wijze, hoedanig dit ten meesten nutte, op de bevattelijkste en tevens minst moeijelijke wijze, in te rigten. Het gevolg van deze ernstig ter harte genomene overweging was, hare dochters in het vak der huishoudkunde te onderwijzen, zoowel door het mededeelen van hare, in dit vak, door eigene ervaring, verkregene kundigheden, als door haar dezelve, onder haar oog, in dadelijke beoefening te doen brengen; opdat zij, zoowel in het zelf uitvoeren, als in het doen uitvoeren, dat is, in het besturen van dienstboden, en in het onderrigten van dezelven, de noodige kundigheden zouden bezitten, en in staat zijn, dezelve in beoefening te kunnen brengen. Waarom zij haar dan ook, beurtelings, in de keuken en in de voorraadkamer, en aan het beredden van de wasch, onledig hield.

JOHANNA toch erkende, door beschouwing zoowel als door ervaring, van hoe veel belang de vrouw voor het huishouden is. En waarlijk, zij is er de ziel, de koesterende verwarmende zon van, die hare weldadige stralen naar alle kanten uitschiet, wanneer zij, met orde en vriendelijkheid, alles regelt; wanneer zij geene moeite ontziet; bij alles tegenwoordig is, en alles leven bijzet. Dan immers vervult elk huisgenoot, ook de dienstbode zijnen pligt; dan zijn zij onvermoeid in den arbeid, en gaan in alles met overleg en spaarzaamheid te werk; elk komt den anderen met vriendelijkheid en liefde te gemoet, en men maakt elkander het leven zoo aangenaam als mogelijk is; terwijl de verzorgende huisvader het genoegelijke loon voor zijnen zuren arbeid met ruime teugen geniet, dewijl welvaart, gezondheid en

te-

tevredenheid van alle zijden hem aanblikken; en ten vernieuwden ſpoorſlag verſtrekken, om, met verdubbelden ijver, alle zijne vermogens in te ſpannen, ten einde, ook door zijn toedoen, eene meerdere ruimte bij het reeds onbekrompene beſtaan en nieuwe genoegens tot de reeds aanwezige toegevoegd worden. Zoo levert zulk een huisgezin een tafereel op van wezenlijke genoegens, en van aardſche zaligheid.

Met zulke gevoelens bezield, ſtelde JOHANNA te veel belang in het vervullen van hare vrouwelijke en moederlijke pligten, dan dat zij dezelve een oogenblik met de minste achteloosheid zou vervullen; waarom zij ook de zorg voor ſpijze en ſpijsbereiding verre in aangelegenheid boven alle andere huisſelijke bezigheden ſtelde; zij noemde deze de gewigtigſte en noodzakelijkſte, omdat, door hare juiste beoefening, eene groote zuinigheid zich laat paren met het grootſte nut, de onderhouding van gezondheid en leven, en met het duurzaamſte genoegen, de zoo gezochte ſtreeling van den ſmaak. En overmits de behoorlijke inrigting en vereeniging dezer hoofdvereischten eene ten hoogſten gunſtige ſtemming in het huishoudelijke karakter der vrouwen te weeg brengen, had zij hierom ook zelve altoos de bereiding der ſpijzen voor eene zeer aangename, en tevens zeer aangelegene bezigheid gehouden, en die meestal, zelve verrigt; te meer, om dat zij zich overtuigd hield, dat hier, bij de meeste kennis, de grootſte voorzigtigheid wordt vereischt, uit hoofde van den invloed, welken de onderſcheidene voedſels hebben op het menſchelijke ligchaam, deszelfs gezondheid en leven, en, door middel daar van, op ons tijdelijk geluk; daar niets dit laatſte eene meerdere vastheid bijzet, dan eene duurzame gezondheid, en hare dochter, de vergenoegdheid, welke uit haren invloed op de zielsneigingen ontſtaat, immer haren weldadigen invloed gelden doet.

Zij nam alzoo de taak, die haar toebedeeld en aanbetrouwd was, met allen ernst ter harte, daar zij het tevens van een even gewigtig aanbelang voor hare dochters rekende, dat zij dezelve door eigen voorbeeld en leer volmaakte, en, in dit vak, zocht bekwaam te maken, en daardoor verhoedde, dat zij, door onbedrevenheid, zich zelve en haren huisgenooten eenen gifbeker mengden, waar voeden en verkwikken het eenige doel was.

Digitized by Google

Want de onkunde geeft daar toe maar al te dikwijls en al te ligt aanleiding, omdat ſommige nadeelige en vergiftige gewasſen eene vrij nabij komende gelijkheid met andere keukengewasſen hebben, of onder de voedende planten zich verſchuilen, gelijk uit de kervelſoorten blijken kan; of zich zoo aanlokkelijk vertoonen, dat zij, als 't ware, den onachterdochtigen tot plukken uitnoodigen, zoo als, bij voorbeeld, de gitzwarte, gladde, zoetſmakende dolbes, enz.

Maar niet alleen dat vele gewasſen, als zoodanig, ſchadelijk zijn; bijkomende omſtandigheden kunnen velen der heilzaamſte planten eene ontaarding doen ondergaan, waarvan de kennis niet minder noodzakelijk dan de vorige is, omdat derzelver invloed een geheel onvermoed nadeel voor 's menſchen gezondheid kan te weeg brengen. Zoo doet, bij voorbeeld, de Klander zoo wel de rogge ontaarden, als het natte zomerweer de ſpoorrogge doet ontſtaan, welke beiden een ſchadelijk brood opleveren, welk de zwaarſte toevallen kan veroorzaken.

Ook de bereidingen, welke de kookkunst uitgevonden en in gebruik gebragt heeft, en die daar door een zekeren graad van vertrouwde veiligheid verkregen hebben, zoo dat een in het gras ſchuilende adder, alhier te vermoeden, voor eene overdrevene ongerustheid zou uitgekreten worden, dragen, niet zelden, hare ſchadende hoedanigheden, onvermomd, op het naakte voorhoofd, en toonen duidelijk, hoe onkunde en onoplettendheid de nuttigſte voedſels in ſterkwerkende vergiften kunnen veranderen, indien de gebezigde middelen verſterkt, of de bereiding aan eene langere voortduring werd blootgeſteld; waarvan de bereiding van zuren of zurende ſtoffen, in onvertind koperen vaatwerk, en de verhoogde groene kleur, welke de groenten, bij voorbeeld, ſnijboonen, augurken, en dergelijken meer, daardoor aannemen, een volkomen en overtuigend bewijs opleveren.

Wanneer men nu, bij dit alles, in overweging neemt, dat geene brave huismoeder het eerlooze beginſel kan koesteren, om hare eigen lievelingen, echtgenoot en kinderen, aan gezondheid en leven te benadelen, wanneer zij niet alleen voeden, maar tevens, is het mogelijk, onthalen en verkwikken wil, moet men vaſtſtellen, dat de misſlagen en ongelukken, die in dezen plaats grijpen, alleen aan onkunde zijn toe te ſchrijven. Maar tevens kan men hier eene voldoende reden vinden, waarom dit

Digitized by Google

onderzoek, door eene menschlievende Maatschappij, zoo belangrijk is geoordeeld, dat zij daar voor haren gouden Eereprijs heeft opgehangen, zoowel als waarom EDUARDS brave gade, bij ondervinding bewust, dat hare kundigheden onvolledig, en tot bereiking van dit doel ongenoegzaam waren, hulp en onderrigting bij meer ervarenen wilde zoeken, om daardoor aan te vullen, hetgene bij hare, hoe zeer zorgvuldige, opvoeding reeds ontbrak, en waarvan zij het gemis, bij het dieper inzien der zaak, ten duidelijkſten ontwaarde.

Na met haren man te hebben overgelegd, wat zij hier in konden doen, beſloten zij gezamenlijk, hunnen gewonen Geneesheer te raadplegen, in wien zij het onbepaaldſte vertrouwen ſtelden, en welken zij veronderſtelden eene genoegzame kennis in de Wijsbegeerte en de Natuurlijke Historie, als aanverwante wetenſchappen met de Geneeskunde, te bezitten, om hun de noodige opheldéringen te verſchaffen; en die dan ook deze waardige vrouw, op haar verzoek, beloofde, zijne ledige uren aan dat gewigtig onderzoek te zullen beſteden, en het gevolg zijner overdenkingen, zoo veel mogelijk, tot een geheel gebragt, op het papier mede te deelen; onder voorwaarde, dat, daar hij in de eigenlijke kookkunde onervaren was, en daarom voorzeker misſlagen tegen dezelve zou begaan, welke alleen door het ervarene vrouwelijke oog zouden ontdekt worden, door hare meerdere kunde en ondervinding, dezelve gunstig verbeteren, en het ontbrekende aanvullen zoude.

Ten einde nu de tusſchentijd, die aan de zamenſtelling van zulk een Natuur-en Huishoudkundig Handboekje noodwendig beſteed moest worden, niet vruchteloos verloren zou gaan, en datgene, wat niet in hetzelve kon verwacht worden, aan te vullen, zoowel als om hare dochters de juiſte denkbeelden van *zuinigheid* te doen kennen en verkrijgen, en, in haar toekomend onderwijs, zich daar op te kunnen beroepen, gaf zij dezelve het uitmuntend werkje van Ds. VAN DER TUUK, *Huishoudkundig Handboekje voor de huismoeders van den zoogenaamden gemeenen man*, ter lezing, en trachtte, door overreding en voorbeeld, *netheid*, *orde* en *ijver*, maar vooral ook *zindelijkheid*, aan te kweeken.

De *zindelijkheid* toch is altijd, en te regt, als een ſieraad van het vrouwelijke geſlacht aangemerkt, wier invloed op onze gezondheid van eene geheel onbepaalde

Digitized by Google

nuttigheid geacht wordt; die onzen landaard, bij uitſluiting van alle andere volkeren, eigen is, en denzelven veilig en gezond, in zijn moerasſig en aan de zeeën ontwoekerd Vaderland, doet leven. Maar de invloed der zindelijkheid op de toebereiding van gezond en ſmakelijk voedſel is, daar en boven, zoo buitengemeen groot, en een zoo onontbeerlijk vereischte, dat zij even zoo zeer den eetlust opwekt, en de ſpijzen, die anders minder den ſmaak ſtreelen, met grootere graagte doet gebruiken, als de morſigheid dien trek, ook bij hongerigen, onderdrukt, en hen van de kostbaarſte toebereidingen doet walgen.

De zindelijkheid, ook bij de ſpijsverzorging, ten uiterſten belangrijk en aanprijzenswaardig, moet, derhalve, gaan over de keuken in het algemeen, over al het keukengereedſchap, welk tot de bereiding der ſpijzen ook in de verſte betrekking ſtaat, en over het ligchaam en de kleederen van hun, welke de ſpijzen gereed maken in het bijzonder; derwijze, dat alles de zekerſte merkteekenen drage van de naauwkeurigſte zorg, welke hier voor wordt aangewend, en dus van eene van zelfſprekende reinheid. Hierom vertoonen zich, meer dan waarſchijnlijk, de koks, bij het opdiſchen der ſpijzen voor de maaltijden, in een hagelwit gewaad, opdat zij, bij hunne gasten, den eetlust mogen opwekken, althans hen overtuigen, dat zij, bij de toebereiding der ſpijzen, de uiterſte zindelijkheid hebben in acht genomen, en dezelve onbeſchroomd durven aanbieden.

Die zindelijkheid moet daarom niet voorgewend zijn, en alleen blijken, wanneer men buiten de keuken zich vertoont of bezig is, maar zij moet ook in de ſmerigſte bezigheid kennelijk wezen, en alzoo, ongekunſteld, van zelf ſpreken. Iedereen moet daarom vrijelijk, ten allen tijde, zijn oog over de keuken, potten, pannen en keukenmeid mogen laten gaan, zonder ooit eene gelegenheid te kunnen vinden, om eenige ongunſtige denkbeelden op te vatten. Het is immers ten hoogſten afzigtelijk en terugſtootend, wanneer men een ſmeerpriem van een kok of eene havelooze keukenmeid beſpiedt, die, omdat zij niet buiten de keuken komen, zoo maar in een ſmerig rokje of jak blijven, om, zoo als men voorwendt, daar in nog maar alleen het eten voor dien middag of avond gereed te maken, offchoon het reeds den vorigen ſaturdag is aangetrokken, en tot den volgenden mee moet: of wanneer men, bij het op-

dis-

Digitized by Google

disſchen, in de plaats van ſchuimſpaan, vork of lepel, de handen ziet gebruiken, waar mede, kort te voren, turf, dovekolen, enz. aangetast, of nog viezer dingen bedreven zijn.

Even zoo onzindelijk is het, wanneer kok, of keukenmeid, onder de toebereiding der ſpijzen, gebruik maken van ſnuiftabak. Want niet alleen dat het aanhoudende gebruik daar van de huid met eene vieze gele kleur verft, en den neus een afzigtelijk vuil aanzien geeft, dat, vooral bij bejaarden, door deszelfs uitvloeiſels, den natuurlijken afkeer vermeerdert, dien de reuk reeds te voren had opgewekt; maar het denkbeeld alleen (hoe veel te meer de zaak zelve) dat, van die uitvloeiſelen, of van den gebruikten ſnuiftabak, iets, onder het klaarmaken, in pot of pan gedropen of gevallen, en alzoo met het eten vermengd is, is voldoende, om bij eene grage, teergevoelige maag allen eetlust uit te doven, en een pijnigend vasten boven het genot van, door walgelijke onreinheid, beſmet voedſel te verkiezen.

Niet minder onzindelijk, en tevens niet minder gevaarlijk, is het, wanneer het keukengereedſchap, vooral het koperen en tinnen, niet behoorlijk gereinigd, maar morſig ſtaan gebleven is, wederom met ſpijzen wordt gevuld en op het vuur geplaatst. Niet zelden zag men dit, met walging en verlies van eetlust; maar ook ſoms heeft de Geneeskunde, wanneer onkunde daar uit gereedgemaakte ſpijzen, in goed vertrouwen, gebruikt had, de zwaarſte benaauwdheden, ja, de doodelijkſte gevolgen zien ontſtaan: zoo als wij dit, bij de behandeling van het nadeelige vaatwerk, nader, met voorbeelden, zullen ſtaven.

Zulke regelen, liefderijk voorgedragen, door een uitmuntend voorbeeld geſtaafd, en met de meest mogelijke naauwgezetheid uitgevoerd, waren de middelen, waardoor JOHANNA hare dochters van de belangrijkheid dezer vrouwelijke deugd wilde overtuigen, en haar dezelve diep en onuitwischbaar in het hart prenten.

Eene tweede, niet min gewigtig, vereischte, waarop onze aandachtige huismoeder met alle hare krachten aandrong, was, de *oplettendheid;* eene hoedanigheid, welke zij meende, dat, bij het waarnemen van keuken en voorraadkamer, niet te dringend kan worden aangeraden, omdat de onoplettendheid eene te vruchtbare oorzaak oplevert, die het hoofddoel geheel verijdelen kan, welk,

Digitized by Google

bij de ſpijsbereiding, altijd moet in het oog gehouden worden: namelijk, goed. gezond en ſmakelijk voedſel, en welk doel zeker bereikt wordt, wanneer orde en naauwgezetheid hebbelijke eigenſchappen zijn geworden, en de plaats der onoplettendheid ingenomen hebben. — Gebrek aan oplettendheid was eens oorzaak, dat een geheel huisgezin de dreigendſte toevallen kreeg, door dien laurierkersbladen, in plaats van de gewone laurierbladen, bij het ſtoven van visch waren gebruikt geworden; dat men eene gereedgemaakte ſaus moest wegwerpen, omdat de keukenmeid, bij vergisſing; witten wijn in de plaats van azijn daarin gemengd had; dat, op een' anderen tijd, eene hoeveelheid toebereide ſalade oneetbaar was gemaakt, door het gebruik van raap- of zoogenaamde lampolie, in plaats van olijvenolie; terwijl één vuil ei, achteloos opgeſlagen en met andere vereenigd, zoo dikwils, de beste ſtruif bedorven heeft. En deze zorgvuldige oplettendheid wordt des te geſtrenger vereischt, hoe fijner de geregten zijn; en zal het daartoe niet genoeg zijn te herinneren, hoe veel wanſmaak te hard geſnerkte boter aan vele ſpijzen heeft veroorzaakt?

Onoplettendheid heeft niet zelden, door het ongedekt of achteloos toegedekt bewaren van raauwe en toebereide ſpijzen; en door het openſtaan van potten en pannen, aanleiding gegeven, zoo al niet tot het vergiftigen der ſpijzen en dranken, ten minſten tot eenen walging verwekkenden toeſtand derzelven, wanneer kleine diertjes, of ook Inſekten, die verontreinigden, door over dezelve heen te kruipen, zich zelven, hunne eijeren of wel hunne uitvloeiſelen daar mede te vermengen. Zoo verhaalt HASSELQUIST, dat het eten van kaas, in een winkel gekocht, waarin een *Gecko* (*) over dezelve geloopen had, voor eene vrouw en twee jonge dochters bijna doodelijk geweest was (†). Hoe dikwijls vallen en kruipen niet, vooral in kelders, Spinnen, Pisſebedden, Torren, Slakken, Muizen en dergelijken meer, op en in de openſtaande potten en vaten, en op de daarin bewaard wordende ſpijzen en dran-

(*) Een ſoort van Hagedis, welke een giftig ſap tuſſchen zijne blaasachtige toonen heeft, het welk zich aan de eetwaren mededeelt, wanneer het dier over dezelve heenloopt, en dan de gevaarlijkſte, ſoms doodelijke, darmpijnen veroorzaakt.

(†) Zie MICHAELIS, Mozaisch regt, IV. D. bl. 214.

Digitized by Google

dranken, dezelven, wanneer zij daar in ſterven, de beginſels van bederf mededeelende? Zeide daarom niet reeds SALOMON, dat eene doode Vlieg de zalf des Apothekars ſtinken doet? (Predik. IX. 1.) Zoo legt dikwijls, des zomers, de Vlieg hare eijeren in het vleesch, waar uit dan maden voortkomen. — Ook verhaalt ALBERTI, dat er, in 1671, eene kwaadaardige ziekte onder de bakkersknechts heerschte, daarom de *bakkersziekte* genaamd, waar aan, in korten tijd, meer dan vijftien perſonen ſtierven, en welke van achteren bleek ontſtaan te zijn uit bedorven bier, doordien eenige Rotten, door het ſpongat, in het vat gevallen, daarin verdronken en verrot waren. De Goddelijke Wet voor Israël, verklaarde daarom ook alle vaten, ſpijzen en dranken, waarin onreine dieren gevallen waren, voor onrein, en verbood het gebruik daarvan (Levit. XI. 33, 34 en 35.)

Hoe dikwijls heeft niet de onoplettendheid de lekkerſte ſpijzen oneetbaar gemaakt, zoowel doordien men vergeten had, een bijmengſel reeds gebruikt te hebben, en hetzelve daarom andermaal bezigde, het welk reeds voldoende was bijgemengd, zoo als dit, ten aanzien van zout, bij voorbeeld, bij het koken van visch, wel eens gebeurt; of ook door iets geheel te vergeten, het aangename niet alleen doet wegvallen, maar eenen onweerſtaanbaren afkeer opwekt! Zijn niet de aardappelen, die dagelijkſche ſpijs voor rijk en arm, zonder zout gekookt, walgelijk en bijna oneetbaar? Is dit niet mede waar van de meeste visch?

Onoplettendheid is, verder, een onvergeeflijk verzuim, wanneer men haar als oorzaak kan aanmerken, dat niet al die behoorlijke moeite aan het gereedmaken der ſpijzen beſteed wordt, welke dezelve billijk eiſchen, en waardoor zij dus niet behoorlijk toegemaakt en gereinigd, en daarom onzuiver, bloedig, vergald, vol ſtelen, zandig, enz. voorgedischt worden. Zoo veroorzaakte eens een ſchotel bloemkool, waarin eene Rups gevonden, en die alzoo voorgediend werd, hevige walging aan eene dame; zoo dat het aangename onderhoud geſtoord, en van den wel aangerigten disch bijna niets meer gegeten werd.

Vervolgens geeft onoplettendheid ook gelegenheid, dat de ſmakelijkſte ſpijzen of niet gaar genoeg, of, integendeel, al te gaar, en, zoo niet verbrand, ten minſten aangebrand, op tafel verſchijnen; wanneer de zorg omtrent den tijd

uit

uit het oog verloren is, en men, door kracht van vuur, dat verzuim wil inhalen, of als men het vuur onevenredig aan de behoefte der ſpijzen aanwendt: iets, dat bij het braden van vleesch, in elke keuken, bijna ondervonden wordt; of wanneer men de regelen der kookkunst veronachtzaamt, en te veel, te weinig, te heet of te koud water bezigt, terwijl de ſoort van ſpijzen het tegendeel vordert. Zoo verliest, bij voorbeeld, de bloemkool, in te weinig water gekookt, hare ſchoone witte kleur en wordt roodachtig; de aardappel verliest, in ruim water gekookt, zijne aangenaamheid, en ingelegde groenten, in kokend water gedaan, en daar na aan het koken gebragt, worden zoo hard, dat aanhoudend koken dezelve niet vermurwen kan. —

Ook doet de onoplettendheid vele, anders goed toebereide, ſpijzen, eenen terugſtotenden wanſmaak verkrijgen, wanneer, bij voorbeeld, het gebruiken van niet geheel doorgeglommen vuur buiten den ſchoorſteen, en het niet behoorlijk ſluiten der kookvaten, de ſpijzen eenen rookſmaak heeft medegedeeld; of wanneer dezelve, door het invallen van roet, wankleurig en bitter worden, enz.

Het gevaarlijkſte van allen is, wanneer de onoplettende keukenmeid achteloos verkeert omtrent de ſpelden, die aan muts en halsdoek, maar vooral die op de borst, geſtoken zijn. Hoe ligt valt niet een daar van af in de ſpijze? en welke zware, ſoms dodelijke gevolgen, zijn daar van niet ondervonden?

De naauwgezetheid van moeder JOHANNA, omtrent alles wat hiertoe betrekking had, bewees, hoe zeer zij van de waarheid daar van overtuigd was; hierom werkte rede en ondervinding te zamen, om, bij hare dochters, een even gelijk gevoel en eene evengelijke naauwkeurigheid op te wekken. —

Onaffcheidbaar van de oplettendheid is de *ijver*. Deze beide zijn, te regt, als gezellinnen aan te merken, die voor elkander onmisbaar zijn. Zonder ijver, trouwens, is het onmogelijk, alle die zaken na te gaan en te verzorgen, die in den uitgebreiden kring der huiſelijke bemoeijingen en belangen liggen, en het toevoorzigt der belangſtellende huisvrouw vorderen. Haar oog immers behoort zoowel over de keuken en den kelder, als over het waschhuis en de bleek te gaan; zoowel over den moestuin als over de naaidoos: al hetwelke veel oplettendheid, maar ook, bij dezelve, eene rusteloze

Digitized by Google

onafgebrokene werkzaamheid vordert, wil zij alles nagaan, in alles doelvolle, zich zelve nimmer tegenwerkende, bevelen geven, en op de juiste waarneming van het voorgeschrevene letten. Voorzeker! het zelf-behartigen en het tevens in achtnemen van eene juiste spaarzaamheid, zoowel in tijd en arbeid, als in geld en het gene geldswaarde heeft: zoo als daar is turf, boter, zout, enz. dit alles is van het grootste belang, en sluit tevens den pligt in van iedere huisvrouw, welke op den eernaam, van eene naauwkeurige vervulster harer pligten te zijn, eene billijke aanspraak zal maken.

Deze ijver is des te noodzakelijker, omdat zij ten algemeenen prikkel verstrekt voor alle de huisgenooten, die daardoor aangezet worden, onvermoeid bezig te zijn om de waardige vrouw op zijde te streven, en volkomen aan de vervulling hunner verpligtingen te voldoen; opdat hare bespiedende blikken niets, dat stoffe tot ontevredenheid kan opwekken, mogen aantreffen.

Een ander belangvol punt, waarop deze voortreffelijke moeder hare dochters wilde opmerkzaam maken, was de *voorzigtigheid* in de keus en toebereiding der spijzen. Daar echter de voorzigtigheid, zonder kunde der gevaren, een belagchelijk aanzien heeft, en de overdrevene zorgen veelal nodeloos vermeerdert, terwijl de noodzakelijke zorgen dikwijls, ook met den besten wil, onwetend verzuimd worden, vermeende zij dit alles voor haren vriend alleen te moeten overlaten; die dan ook, zijner beloften getrouw, haar werkelijk deze volgende

VERHANDELING

toezond.

Elk, die de hooge waarde eener ongekreukte en voortdurende gezondheid erkent, en derzelver invloed op ons wezenlijk geluk naar waarde schat, zal geen oogenblik in twijfel staan, om geredelijk toe te stemmen, dat de zorg, welke voor hare behoudenis wordt aangewend, geenszins ligt te achten is, maar van het grootste gewigt moet gerekend worden; die verder overweegt, dat de onderhouding onzer gezondheid in de waarneming van eenen behoorlijken levensregel moet gezocht worden; en dat de voedsels de eerste en voornaamste plaats in dezelve bekleeden: alle dezen zullen het gewigt dezer bemoeijingen hoogst belangrijk keuren. — Die, eindelijk, nagaat, hoe

naauw

naauw de betrekking is tusſchen de voedſels, derzelver bereiding, en de veranderingen, welke dezelve daardoor kunnen ondergaan, zal de moederlijke zucht om voorlichting allezins toejuichen, en onze poging goedkeuren, ook van wege den besten wil, daar in aan den dag gelegd, ten einde onzen evenmensch vriendelijk te waarſchuwen en voor alle, hem nakende, gevaren te behoeden, en alzoo hem dáár nuttig en van dienst te zijn, wáár het verderf met openen muil, als in hinderlaag, gereed ligt om hem te verſlinden.

Ten einde nu om te kunnen aantoonen, welke voedſels voor de gezondheid en het leven nadeelig zijn, behooren wij na te gaan, wat al, onder ons, althans bij beſchaafde Europeanen, tot dat einde gebruikt wordt, om onder dezelve de ſchadende te brandmerken met het teeken: „ wacht u daar voor," het zij in het geheel, het zij onder zekere omſtandigheden. En hier toe zal de gewone verdeeling der drie Natuurrijken eene geſchikte handleiding geven; welke wij dan ook, volgens het geleide van BLUMENBACH (*Handbuch der Naturgeſchichte*) zullen volgen. Zoodat wij in het

I. of HET DIERENRIJK,

1. de *Zoogdieren*,
2. de *Vogelen*,
3. de *Tweeſlagtige Dieren*,
4. de *Viſſchen*,
5. de *Gekorvene Dieren*, en
6. de *Wormen*, zullen beſchouwen; om dan

II. het voedſel te overwegen, dat uit HET PLANTENRIJK verkregen wordt, en daarin ſtilſtaan bij

1. het *Koorn*,
2. de *Peulvruchten*,
3. de *Wortelen*,
4. de *Moeskruiden*,
5. de *Paddeſtoelen* en *Zwammen*,
6. het *Ooft* of de *Fruiten*,
7. de *Noten*,
8. de *verdikte Sappen en het Merg*,

en, als een toevoegſel tot het Plantenrijk:

9. bij de *Specerijen*.

III.

Digitized by Google

III. Zullen wij aan

HET RIJK DER DELFSTOFFEN

onze overweging wijden; om daarna nog eenige oogenblikken, als eene laatste afdeeling onzer beschouwing,

IV. bij de *Dranken* te blijven stilstaan.

Maar leveren alle deze drie Natuurrijken voedsels op, welke de mensch, overeenkomstig zijnen natuurlijken aanleg en bestemming, gebruiken kan? en mag men alzoo vrijelijk uit die allen kiezen, zonder dat men gevaar loope om zijnen aanleg te verbasteren, of zijne gezondheid te beledigen? Deze vragen, die, bij de overweging van het allezins bepaalde voedsel der overige schepselen, in tegenstelling van dit geheel onbepaalde voor den mensch, zoo ligtelijk ontstaan, kunnen het best beantwoord worden door het onderzoek: *of de mensch van nature tot een alles etend dier bestemd zij?* dan of hij, gelijk HELVETIUS (*) heeft vastgesteld, tot een alleen vleeschetend, of, gelijk ROUSSEAU wil (†), tot een alleen kruidetend dier gevormd zij? De beslissing van dat vraagstuk, hoe lang reeds bij de Natuurkundigen betwist, zonder, voor als nog, zoo het schijnt, boven allen twijfel overtuigend beslist te zijn, is, echter, naar mijn inzien, zoo onweersprekelijk klaar, dat ik, vermits het onderzoek hier van in eene dadelijke betrekking staat tot ons onderwerp, en ik hetzelve niet met stilzwijgen kan voorbijgaan, hetzelve hier op den voorgrond zal plaatsen, om het een weinig uiteen te zetten, en daarbij eenige der meest bepalende bewijzen opsommen, die den mensch voor een allesetend dier verklaren.

1. Indien men uit de keus der voedsels, die elke dierensoort, overeenkomstig zijne behoeften, ingeschapen is, tot derzelver aard mag besluiten (en waar vindt men veiliger rigtsnoer?) zoo is het even zeker, dat, gelijk de Koe een kruidetend, herkaauwend, en de Tijger een verscheurend, vleeschetend dier is, de mensch tot de allesetenden moet gebragt worden, omdat hij een gemengd voedsel uit alle de rijken der Natuur verzamelt, ten einde hij gevoed, en zijne smaakwerktuigen gestreeld worden. Alles immers bijna levert voedsel voor den mensch

(*) *De l'homme* Tom. II. p. 17.

(†) *De l'inégalité parmi les Hommes.* p. 196.

Digitized by Google

mensch op, vergiftige dieren en gewasſen [onder voorzigtige bepaling] niet uitgezonderd, en hij leeft onder het gebruik daarvan volkomen gezond.

2. Zoo men hier bijvoege, hetgene de vergelijkende ontleedkunde ons leert, ontdekt men, dat de mensch, door het bijzonder en afwijkend zamenſtel zijner delen, een midden tusſchen de vleesch- en kruidetende dieren daarſtelt: want zijn maag gelijkt naar die van het kruidetende Paard, en van het Zwijn, dat in het wilde wortelen en vruchten, maar in den verbasterden tammen ſtaat, alles eet. Zijn darmkanaal, zoo in zamenſtel als in lengte, bijzonder de blinde darm en deszelfs wormsgewijze aanhangſel, deelen in de eigenſchappen zoowel van vleesch- als van kruidetende dieren, dewijl een zeer lang darmkanaal het eigendom is der kruidetende, een zeer korte blinde darm dat der vleeschetende dieren. In zijn gebit, dat uit ſnij-, honds- en baktanden is zamengeſteld, heeft hij mede van die allen iets, daar de hondstanden het karakter van een vleeschetend, de maaltanden of kiezen dat van een kruidetend dier mede uitmaken. Een zeer bittere gal doet hem tot de vleeschetenden overhellen, terwijl het maakſel van het gewricht, waar door de langwerpige hoofden van de onderkaak aan het ſlaapbeen gevoegd zijn, hem weder tusſchen die twee ſoorten van dieren in ſtelt. Ook de waarneming van Dr. GALL, omtrent de plaatſing van het werktuig van *voedſelzucht*, levert, misſchien, een nieuw bewijs op voor deze miskende waarheid (*). En zoo blijkt dus van voren, dat des menſchen aard hem geſchikt maakt, om voedſel uit alle de natuurrijken te gebruiken.

3. Hier bij kan zich de ervaring voegen, die, uit de geſchiedenis der menschheid onderwezen, vele volkeren optelt, welke alleen bij ééne ſoort van ſpijze geleefd hebben en nog leven, en, niettegenſtaande zij alle de anderen ontbeerden, volmaakt gezond zijn. Zoo leven, bij voorbeeld, de zwervende Arabieren, Tartaren, Samojeden, Laplanders en eenige ſtammen der Abijſiniers, alleen of grootendeels van vleesch; de Andamen, Jakuten, Tongouſen, Ostiaken, de bewoners van Nootka Sund en Nieuw-Zeeland alleen van visch; de Hindoos, Gentoos, Indostanen, en alle de vereerders van Brama, zoowel als eertijds de navolgers van PYTHAGO-

(*) Zie LEUNE en STUART, *Herſen- en Schedelleer*, *bl.* 94.

Digitized by Google

GORAS, allen dierlijk voedſel ſchuwende, alleen van kruiden en ooft.

Zoodat de waarheid, dat deze allen voor den mensch een gezond voedſel opleveren, ook van achteren geſtaafd wordt.

Maar, hetgene aan dit alles het zegel der meest mogelijke zekerheid hecht, is, de ontwijfelbare uitſpraak van den wijzen Schepper der Natuur, aan den tweeden Vader van het Menschdom NOACH, medegedeeld: „*Al „wat zich roert, dat levendig is*, zij u tot ſpijze: ik „heb het u gegeven, *gelijk het groene kruid:*" (Geneſ. IX: 3.) zoowel als de ſpijswetten, aan Israel gegeven, (Levit. XI.) dit nader bevestigen (*).

Wanneer de Geſchiedenis verder aanwijst, na een meer bepaald en meer gewijzigd onderzoek, welke Volkeren vleesch, en welke planten tot voedſel gebruikt hebben, zoo ſchijnt het ons toe, dat de noodzakelijkheid der vleeschſpijzen toeneemt, met de vermeerderde breedte; zoodat men meer dierlijk voedſel ſchijnt te behoeven, naar mate men digter aan de polen grenst, terwijl onder de keerkringen en den geheelen heeten aardgordel plantenvoedſel, om het daarin aanwezig verkoelend vermogen en bederfwerend zuur, boven het tot rotting neigend vleesch, door de bewoners, als door eene onwillekeurige aandrift gedreven, gekozen wordt. — Vanhier dan, dat ook

(*) Indien ſommigen nog eene voortdurende verpligting en daar uit afgeleide waarde mogten blijven hechten aan de bepaling der Mozaïſche Spijswetten, en hetgene GOD zelf, als de opperſte Wetgever van Israël, daarbij onrein verklaard en alzoo verboden heeft, en dit zouden willen aanvoeren tegen de betoogde algemeenheid der ſpijzen, dat is, dat de Mensch niet alleen een allesetend dier is, maar dat ook alle ſoorten van voedſel voor hem geſchikt zijn en door hem genoten mogen worden, dezulken herinnere ik, dat de Christelijke Godsdienst, zoowel als dezelve de ontbinding van het Joodſche Staatsbeſtuur heeft te weeg gebragt, zoo ook aan deze Wetten (die, zoowel uit een burgerlijk als uit een Godsdienstig oogpunt, moeten beſchouwd worden) al derzelver verbindende kracht ontnomen heeft; maar ik verwijze hen vooral naar het gezigt van PETRUS, te *Joppe*, (Hand. X: 9—16.) tot de uitſpraak van PAULUS, (I Tim. IV: 4.) meest bijzonder op het gezegde van onzen Zaligmaker: „Hetgene ten „monde ingaat, verontreinigt den mensch niet," (Matth. XV: 11*a*.)

Digitized by Google

ook in ons Vaderland, dat op eene gemiddelde, hoe zeer meest noordelijke, breedte (52° —) ligt, het gemengde voedsel voor het meest overeenkomende met de natuur des menschen, en den aard der bewoneren moet gehouden worden.

Maar, al ware het, dat de mensch, ingevolge van zijnen natuurlijke aanleg, niet tot een alles-etend dier bestemd ware, zoo zou, nogtans, zijn tegenwoordige toestand, welken men, uit grond dier bestemming, als verbasterd zou moeten beschouwen, ons noodzaken, hem daar voor te houden, en onze tegenwoordige bemoeijingen naar dien maatstaf dienen ingerigt te wezen, dewijl alle soorten van voortbrengselen der Natuur op de lijst der voedsels zijn opgenomen: wel is waar, de eene minder, de andere meer; de eene bij dit, de andere bij dat volk, allen, echter, worden door den mensch tot spijzen gebruikt, zulke spijzen zelfs niet uitgezonderd, welke, in het afgetrokkene beschouwd, voor den daar aan niet gewonen, schadelijke eigenschappen bezitten.

Alvorens, meer bepaald, tot het onderwerp dezer Verhandeling over te gaan, vind ik nog éene enkele vraag, welke noodzakelijk behoort beantwoord te worden, in een natuurkundig onderzoek omtrent het gebruik der spijzen; zij is deze: „ Wanneer moet men eten?" Het antwoord, dat daarop, in het algemeen, zou moeten gegeven worden, is: als men honger heeft; maar zulks is zeer onbepaald, en geeft wel de drijfveer tot eten te kennen, doch geenszins eene vaststelling van tijd, wanneer men, tot bereiking van dat doel, Spijzen behoort te nemen, en alzoo maaltijd te houden. Waarom, op dat antwoord, eene tweede vraag moet volgen: „ Of men eenen „ geregelden tijd van eten moet houden, dan of men al„ leen, en ten allen tijde, spijzen zal mogen gebrui„ ken, wanneer de honger dit vereischt?" In het laatste geval, offchoon dat wel geheel overeenkomstig de Natuur is, zou er zeer veel ongeregelds in de huishouding ontstaan, dat nu, bij een geregelde tijdsbepaling om te eten, geheel voorgekomen wordt. Immers zoude men van het gebruik van toebereide spijzen geheel verstoken zijn; want men zou dezelve niet kunnen gereed houden, ten einde die alle uren van den dag zouden kunnen gegeten worden. of zij zouden niet gaar, of meestal veel te gaar, en dus, vooral ten aanzien van vleesch en visch, geheel onsmakelijk en krachteloos zijn.

Digitized by Google

zijn. Men zou daarom, even als de Pythagoristen, Braminen en eenige Kluizenaars, van raauwe kruiden, wortelen en vruchten moeten leven, op zijn meest, met koud vleesch en brood gepaard.

Daar, echter, de mensch een kind der gewoonte is; daar de Natuur ons met zoo vele voortbrengſelen, zoowel tot voeding als tot verkwikking en bereiding; beſchonken heeft; daar wij de vermogens van den algoeden Schepper ontvangen hebben, om bereidingen, tot ſtreeling onzer ſmaakwerktuigen en tot vermeerdering onzer genoegens, uit te vinden en zamen te ſtellen; daar wij, eindelijk, bij het beſtendige gebruik van geregelde maaltijden, eene vaste gezondheid genieten, en dit tevens met de geregelde orde eener welingerigte maatſchappij best ſtrookt, ja, door dezelve, als noodzakelijk gemaakt wordt: zoo durven wij gerust, het houden van maaltijden, op geregelde uren, aanbevelen, als onſchadelijk, en niet ſtrijdende met de inſtandhouding onzer gezondheid.

Ingevolge dezer bepaling, de tijdperken willende vastſtellen, raad ik 1. *een ontbijt*, 's morgens om zeven uur, uit een boterham, van gezond belegen brood, met een glas bier, melk, of, bij meer gegoeden, met een kop koffij, thee of chocolade. Alle botergebakken moeten vooral van de ontbijttafel geweerd worden. — 2. *Een middagmaal*, ten één uur, uit vleesch, visch en groenten, naar verkiezing en bij afwisſeling, met een glas bier of wijn. — 3. *Een avondmaal*, ten negen uur des avonds, uit eenige ligte ſpijzen, bij voorbeeld, ſalade met eijeren, visch, een weinig vleesch, brij van grutten, brood met boter, kaas of vruchten, naar dat het jaargetij, of de bijzondere omſtandigheden het medebrengen. Op deze wijze kan de vertering, voor een gedeelte, geëindigd wezen, alvorens men zich te bed begeeft, en men alzoo eenen gerusten ſlaap verwachten.

Dit alles evenwel moet verſtaan worden met die veranderingen, welke jaargetij, levensſtand, beroepsbezigheden, en dergelijken meer, medebrengen en vorderen.

Treden wij, na dit alles vastgeſteld te hebben, dan nu de Rijken der Natuur in, om, door de overweging van derzelver eigenſchappen en voedingskrachten, vast te ſtellen, wanneer, en onder welke omſtandigheden, dezelve in het algemeen, en ſommige derzelven heilzaam zijn of een ſchadelijken invloed hebben of verkrijgen.

De omſchrijving, onder de vraag geplaatst, bepaalt

Digitized by Google

ons hoofdzakelijk bij de voedſels. Ook ſchijnt zij mij toe, meest datgene onder het oog te houden, wat dadelijk tot ſpijze dient, en niet zoozeer hetgene alleen tot verkwikking, of tot ſtreling van verfijnden ſmaak, op de meer uitgebreide tafels der weelde geplaatst wordt. De zoogenaamde gemeene man trouwens, die het hoofdonderwerp van de bedoelingen dezer edele Maatſchappij is, bepaalt zich ook meest tot het noodzakelijke, en laat het overtollige voor de weelde en de onmatigheid over. Het noodzakelijke zal daarom, hoofdzakelijk, ons bezig houden, zonder hetgene minder noodzakelijk gerekend zou kunnen worden, en wij tot verkwikking ontvangen hebben, geheel voorbij te gaan.

Stellen wij dan nu

I. HET DIERENRIJK ten voorwerpe onzer overwegende beſchouwing, daaromtrent vooraf latende gaan eenige

Algemeene bepalingen.

De ſpijzen zijn verordend om het ligchaam te voeden; het verlies, welke hetzelve dagelijks, als onafſcheidbaar van deszelfs beſtaan, moet ondergaan, te herſtellen, en hetzelve, tot inſtandhouding van krachten en werkvermogens, in ſtaat te ſtellen en te houden: want elke ademhaling, die wij verrigten, elke polsſlag, dien wij ontwaren, elke kracht, die wij inſpannen, verteert een gedeelte van ons beſtaan, en, mitsdien, van die voedingſtof, welke wij, door het vorige gebruik van ſpijzen verkregen hebben; welke daarom op nieuw herſtelling vordert, en het dagelijksch gebruik van ſpijzen, tot onophoudelijke opneming en verbetering, noodzakelijk maakt.

De onderſcheidene ſpijzen nogtans', hoezeer zij allen tot één doel, de voeding des ligchaams, ſtrekken, zijn, echter, in hare natuur- en voedingskrachten zeer onderſcheiden, zoodat de eene meer voedend is, dat is, meer voedſelſtof in zich bevat, en gemakkelijker tot voedſel overgaat, dan de andere, naarmate zij meer in de eigenſchappen van het dierlijke deelen, en de verdierlijking ſpoediger en beter ondergaan: waarom ſommigen naauwelijks eenige vertering behoeven. Dit alles is bijzonder waar van de voortbrengſelen van het dierenrijk, en is het meest blijkbaar in de melk, die het zwakke pas geborene wicht tot het geſchiktſte en enigſte voedſel, en den teringzieken, wiens verteringsvermogens

Digitized by Google

gens ten uiterſten verzwakt zijn, tot het beste onderhoud en veelal eenigſte geneesmiddel verſtrekt. Niet dat ik daar uit wil doen beſluiten, als of de volwasſen mensch zijn beste, veel min zijn eenigſte voedſel, uit het dierenrijk zou behoren te kiezen; hier uit zouden zeer vele ongemakken voortvloeijen. Ook is hij, gelijk wij reeds hebben opgemerkt, niet een alleen vleeschetend dier; en zijn aanleg vordert tevens planten-voedſel. Maar ik wilde deze voorloopige aanmerking doen dienen, om de natuur- en voedingskracht van het dierlijke voedſel nader te verklaren, en de noodzakelijkheid te doen opmerken van deszelfs gebruik en hoeveelheid, evenredig aan de meerdere of mindere inſpanning van ligchaamskrachten, welke de dagelijkſche arbeid noodzakelijk maakt. Het is, trouwens, eene wezenlijke behoefte, en een onmisbaar vereischte van alle ſpijzen, dat zij in ſtaat zijn, de natuur aan te nemen van het voorwerp, hetwelke zij moeten voeden; en met hoe veel te meer gemak en voordeel dit geſchiede, des te geſchikter mogen zij gerekend worden voor het oogmerk, waartoe zij moeten dienen. Daar nu het dier reeds deelt in de eigenſchappen van den diermensch, en deze zijne verteringswerktuigen tot derzelver kleinzing geſchikt zijn, zoo bekleeden de dierlijke voedſels eene eerſte plaats onder die genen, welke voor den mensch geſchikt zijn.

Gaan wij nu, na deze voorafgaande algemeene bepaling, tot de meer dadelijke beſchouwing over van de ſpijzen uit

1. *Het Zoogdierengeſlacht.*

In het vleesch, dat aan het hoofd der dierlijke voedſels zijne juiste plaats vindt, erkennen de Natuurkundigen, op ſcheidkundige gronden, de volgende beſtanddeelen: het vet, de ſpiervezel en de dierlijke ſlijm, ten naauwkeurigſten onderling met de dierlijke *Colla*, of het geleiachtige beginſel, vereenigd, welke de naaste beſtanddeelen der voedingſtof uitmaken. Deze Colla, of het geleiachtige beginſel, ſchijnt nogtans de voedende eigenſchap bij uitnemendheid te bezitten: want waar deze het overvloedigst is, daar is ook het voedzaamſte vleesch te vinden; en waar, buiten het dierenrijk, eenig beginſel, haar gelijkende, gevonden wordt, daar kan men gerustelijk eene ſterke voedende eigenſchap vermoeden.

Digitized by Google

De dierlijke voedſels bezitten eene neiging tot bederf en rotting, welke zij aan de geſtellen, door welke zij gebruikt worden, ſpoedig mededeelen, indien niet de behoorlijke voorzorgen daar tegen in acht genomen worden. Hierom ſchonk ons de Voorzienigheid het zout, en bijzonder het plantenvoedſel, welker overhelling tot verzuring het tegengift tegen de tot verderfneigende vleeschſpijzen aanvoert. Men dekke dus nooit eene tafel met vleeschſpijzen, zonder tevens zout en groenten, althans zuren, daarop te plaatſen.

Vleesch is, in het algemeen, eene zwaar te verterene ſpijze; zij vordert, om behoorlijk gekleinsd te worden, een gezond ligchaam, goede werkzame verteringswerktuigen, en eene arbeidzame levenswijze, waarin de inſpanning van ligchaamskrachten de werkdadigheid der verteringswerktuigen ondersteunt. De zwaar werkende ambachtsman is, derhalve, alle het overige gelijk ſtaande, het meest geſchikt om veel en zwaar vleesch te verteren.

Hoe zwaarder het voedſel is, des te meer moet het in evenredigheid gebragt worden met de voorwerpen, voor welke het geſchikt is, en met de jaargetijden tevens, waarin het gegeten wordt. Zwaar voedſel eiſchen, daarom, het mannelijk geſlacht, een gevestigde ouderdom en het koude jaargetijde; ligt voedſel, daarentegen, en wit vleesch, het warmere gedeelte des jaars, de vrouwelijke kunne en de jeugdige leeftijd. Deze waarheid, voor zoo verre de jaargetijden aangaat, leert ons GODS vaderlijke zorg, die vele ſpijzen ſchenkt, vooral uit het plantenrijk, in die tijdperken des jaars, waarin zij het voordeeligſte voor den mensch zijn.

Niet alle vleeschſpijzen zijn even moeijelijk te verteren: dat van onze gewone Varkens en van Hamelen, of Schapen, is het zwaarſte; dan volgt het Rundvleesch, en eindelijk het Kalfsvleesch, dat het zachtſte van allen en het gemakkelijkst te verteren is; het is ook het witſte: want alle bruin vleesch levert eene moeijelijker vertering op; vanhier dat het wildbraad, als Herten, Hazen, wilde Vogelen en dergelijken meer, tot de moeijelijkſte ter vertering zouden moeten gebragt worden, indien niet het plantaardige, veelal geurige voedſel, dat zij bij voorkeur beminnen, zoowel als de gedurige en ſnelle beweging, waarin zij, uit hunnen aard, voornamelijk door het groote aantal vij-

Digitized by Google

vijanden, die hen belagen, gedurig verkeren, derzelver vleesch eene malschheid mededeelde, welke de moeijelijkheid der vertering aanmerkelijk vermindert. Niet alleen de kleur van het vleesch, maar ook de ouderdom der dieren, moet wel degelijk in aanmerking genomen worden; en dit is mede eene reden, waarom Kalfsvleesch zoo ligt verteerbaar is. Vanhier, dat een jonge Haas, hoe zeer wild en bruin van vleesch, gemakkelijker te verteren is dan een oude Haan of ander wit gevogelte.

Ook het voedsel, welk de dieren eten, wier vleesch wij tot spijze gebruiken, maakt, in derzelver verteerbaarheid en geschiktheid voor onze gezondheid, een gewigtig onderscheid: want *kruid- en graanetende dieren zijn ligter te verteren, dan die op levende dieren azen;* deze laatsten krijgen een vaster vleesch, en doen onze sappen ligter tot rotting neigen; eigenschappen, die de kleinzing tot gezond voedsel bezwaarlijk maken. Hierom is het vleesch van wilde Zwijnen, die alleen kruiden, wortelen en ooft eten, ligter voedsel, dan dat van tamme Varkens, die allesetend zijn. ZIMMERMAN getuigt, dat de zoo gezochte Patrijzen, die alleen van Insekten leven, de bederfopwekkende eigenschap in eene zoo groote mate bezitten, dat men geen drie dagen alleen Patrijzen eten, en gezond blijven kan (*).

Over het algemeen levert *het gevogelte*, behoudens de gemaakte onderscheiding, *een ligter verteerbaar vleesch* op, dan de viervoetige dieren.

Gezouten en gerookt vleesch is zwaarder voedsel, dan hetgene versch gegeten wordt; en het gebradene is gemakkelijker te verteren dan het gekookte.

Raauw gerookt vleesch en spek, offchoon, bij zoo velen, eene ware lekkernij, is eene zeer zware spijze, die, zoo immer, alleen den zwaar werkenden ambachtsman, of den genen, wiens maag, proefhoudend, van geene ongesteldheden weet, toegestaan kan worden; want, volgens RIEDELIN, heeft men ondervonden, dat gerookt spek twee maanden lang onverteerd in eene maag vertoefd heeft.

Eene bijzondere zorg vordert het onderzoek: *of het dier*, waar van het vleesch tot spijze zal bereid worden, *gezond zij* en *levende is geslagt geworden*, uit hoofde van den invloed, welken dat vleesch op de gezondheid

(*) ZIMMERMAN, *von der Erfhar.* §. 434.

Digitized by Google

heid van den eter hebben kan. Het is, trouwens, een vaste regel, welks zekerheid van voren reeds boven allen betoog is, dat het beste vleesch, alles voor het overige gelijk ſtaande (dit eens vooral gezegd) verkregen wordt van gezond vee, dat geſlagt is geworden; terwijl de ondervinding van achteren overvloedig geleerd heeft, hoe nadeelig het ſomwijlen geweest is, vleesch van zieke of geſtorvene beesten te eten. Een huisgezin, om dit met eenige voorbeelden te ſtaven, van drie perſonen, hetwelke van een ziek geſlagt Varken, nadat het gezouten en gerookt was, gegeten had, werd de een voor, de ander na, van hoofdpijn, duizeling, zwelling van het aangezigt, en herhaalde flaauwten overvallen, en allen ſtierven eindelijk eenen ellendigen dood (*). BORELLUS verhaalt, dat in *Frankrijk* eene gevaarlijke doorgaande ziekte onder de menſchen ontſtond, nadat eene ſoortgelijke kwaal te voren onder de Schapen geheerscht, en iedereen, bijna, van het daardoor beſmette vleesch gegeten had (†). Eenige jagers, die van eenen, door hen gevelden, dollen Wolf gebruikt hadden, werden, volgens de getuigenis van FERNELIUS, van razernij overvallen; meer anderen hebben dit, door hunne waarnemingen, geſtaafd. KAUNSCH zegt, met ronde woorden, zich ten vollen overtuigd te houden, dat de zwarte blaarziekte den mensch niet alleen aandoet, nadat hij het vleesch van Runderen, die aan de mildbrand geſtorven zijn, heeft gegeten, maar dat zelf de genen, die ze gevild, het vleesch behandeld, of het dier geneesmiddelen toegediend hadden, daar door zijn beſmet geraakt. Ook ons Vaderland was, in het ampt tusſchen *Maas* en *Waal* en te *Lith*, getuige dezer waarheid, welke door den dood van ſommigen onzer landgenooten bevestigd is (§). Ook het aan eene heerſchende ziekte geſtorvene Rundvee heeft deszelfs gezondheid en leven benadeelend vermogen, te overvloedig bewezen, om deszelfs ſchadelijkheid (hoezeer door velen, waar onder onze beroemden landgenoot CAMPER ontkend (⁎)) in twijfel te trekken. LANGE ver-

(*) *Ephem. Nat. Curios. Decj. a* 6. p. 191.

(†) RICHTER, *de Cura Magistratus.* §. 2.

(§) KAUNSCH en VAN REES, over het Mildvuur, bl. 27 in de nota.

(⁎) LESS, over de Veepest, bl. 89.

Digitized by Google

verhaalt immers, dat een voerman, eenen ſchoonen, maar met de beginſelen der veepest beſmetten, Os, voor eenen geringen prijs gekocht hebbende, dien ſlagtte en tot zijn gebruik inzoutte; dat hij en vijf zijner huisgenooten, kort nadat zij van dit vleesch gegeten hadden, aan eene kwaadaardige pestkoorts ſtierven. In de *Gazette Litteraire* van *Berlijn* vindt men de beſchrijving eener ziekte, welke uit het gebruik van aan ziekte geſtorven vee ontſtaan was, en alle teekenen van opgenomen vergif opleverde (*) Twaalf Studenten ſtierven, in den jare 1677, te *Leipzig*, mede aan het eten van vleesch van een aan de ziekte geſtorven beest; en dit rampzalig lot trof mede eenige Studenten aan de Hoge School te *Koningsbergen*. Ook het gebruik der ingewanden van zieke beesten heeft even dezelfde nadeelige gevolgen te weeg gebragt, en aan vergiftiging gelijkende toevallen opgewekt, zoo als dit door Dr. DENOS, te *Alençon*, is waargenomen (†). En hoewel ik het getal van bevestigende waarnemingen nog grootelijks zou kunnen vermeerderen, zal het aangevoerde genoegzaam kunnen voldoen, om het gevaarlijke daar van niet te ontkennen en zorgeloos daaromtrent te verkeren; opdat ik van het zeker ſchadende zwijge, uit eerbied voor de waarnemingen van niet min beroemde mannen, die de onſchadelijkheid even zeer ſchijnen te bevestigen. Want offchoon al eens, onder begunstigende omſtandigheden, het vleesch van zieke dieren niet ſchaden zou, zoo lang men onkundig is, welke die omſtandigheden zijn, en wanneer dezelve dadelijk werkzaam moeten geacht worden te wezen, blijft er altoos gevaar te duchten, hetwelke men geheel kan vermijden, wanneer men zich tracht te overtuigen, dat men geen vleesch dan van *gezond* geſlagt vee eet.

Eene veeljarige ondervinding heeft nog geleerd, dat het vleesch van beesten, aan eene beſmettelijke ziekte geſtorven, of, geſlagt terwijl zij daaraan reeds onderhevig waren, als zoodanig onderkend wordt, dat het, in pekel gelegd zijnde, daarvan niet doortrokken wordt; hoe ongezonder het beest is, des te laffer zal het vleesch van binnen zijn: zelfs zal het in de kuip verrotten.

Daar

(*) *Année* 1765. N°. 84.

(†) EELHART, de Menſchenvriend, Iſte Stuk, bl. 113.

Digitized by Google

Daar het evenwel hoogst moeijelijk is, in dezen zich voor bedrog te hoeden, behoort, overal, 's Lands Overigheid te zorgen, bij eene welingerichte Staatsregeling (Policie), dat, door aangeſtelde ervarene Keurmeesteren het ſlagtvee, voor en na de ſlagting, en eer het mag verkocht of geleverd worden, geſchouwd en goedgekeurd worde; eene zaak even wenſchelijk, als het aanſchaffen van openlijke ſlagthuizen en vleeschhallen, buiten welke geen vee geſlagt, noch vleesch verkogt mag worden, op verbeurte van vee en vleesch, en nog van eene aanzienlijke geldſomme daar boven.

Niet altoos evenwel kan de best mogelijke inrigting, ter voldoening aan de bovengemelde vereischten, eene geheele bevrijding van het gevaar, en eene volkomene gerustſtelling verſchaffen, zoo lang de invoer van vleesch en ſpek van buiten de bijzondere plaatſen, vooral van buiten 's Lands, vrij blijft. Men behoorde niet toe te ſtaan, dat eenig gezouten of gerookt vleesch, ſpek, hammen, tongen, worst, noch diergelijke, van buiten ingevoerd werden, althans niet tenzij voorzien van certificaten van de Regeering, en verklaringen van vaste, goedbezoldigde en beëedigde Keurmeesteren, inhoudende, dat het inkomende vleesch of ſpek, enz. gemerkt (.....) van volmaakt gezond geſlagt vee genomen is, en eene behoorlijke behandeling ondergaan heeft. Welke certificaten, door plaatſelijke beëedigde Keurmeesteren bij het inkomen, na gedane onderzoek, met een bewijs behoorden vermeerderd te worden, waarbij de deugdzaamheid en de onbedorvene toeſtand dier waren werden verzekerd, als wanneer men, na het aanhangen van een gezegeld bewijs van goedkeuring aan ieder ſtuk, den verkoop zou kunnen toeſtaan.

Dat het *geſtorvene vee*, veelal, eene ongezonde, en mitsdien ſchadelijke, althans verdachte ſpijze kan en moet opleveren, is van voren reeds genoegzaam op te maken. Immers er moet bij dezelve eene geweldige oorzaak, die den dood heeft opgewekt, zijn voorafgegaan, en deze bepaalt zich tot ziekte; de doodelijke beet van een vergiftig of dol geworden dier; een doodenden blikſemſlag; eene uitwendig aangebragte belediging door vallen, ſtooten, enzv. of eindelijk worgen of verdrinken. — En voert niet elke ziekte, ſmetſtof of giftige beet ſchadelijke eigenſchappen in het ligchaam des diers, en, door deszelfs gebruik, in dat van den mensch, die daar van

van de nadeelige gevolgen moet, althans *kan*, ondervinden? Of wordt het in zijn bloed geſtikt, zoo deelt het, in allen gevalle, ſpoedig in de beginſelen der verrotting, vooral na het verdrinken, maar meest van allen indien de blikſem hetzelve doodelijk getroffen heeft. Sterft het beest zijnen natuurlijken dood, dat is, houdt het door ouderdom op te leven, dan is het vleesch niet meer eetbaar, doordien zijne taaije vezel de vaneenſcheiding en de verteering hoogst moeijelijk, zoo niet onmogelijk maakt. — Maar is het dier geveld door eenig kwetſend werktuig, of een kogel, zoo ſtaat het, in dat geval, gelijk met den dood, dien het uit de hand van den vleeschhouwer ontvangt, en kan alzoo van niets nadeeligs verdacht worden.

De Goddelijke Wetgever van Israël, wiens wetten voor de inſtandhouding der gezondheid van dat Volk de ſchoonſte bewijzen zijner vaderlijke voorzorg opleveren, en tevens de uitmuntendſte voorbeelden van burgerlijke waakzaamheid aanvoeren, verbood aan dit zijn geliefd Volk niet alleen het gebruik, maar zelf het aanraken van alle dood aas. (Levit. XI. 39 en 40.) Ook de eerſte Christen kerkvergadering te *Jeruzalem* beval, dat elk gelovige (elk Christen belijder) zich mede van geſtikte dieren en van bloed zoude onthouden. (Hand. XV. 29.)

Het mishandelen en *te ſterk jagen* doet het ſlagtvee deelen in ongeſteldheden, welke haren ſchadelijken invloed op den mensch bewezen hebben: immers twee ſlagtersknechts werden, eenigen tijd geleden, door eene gevaarlijke en langdurige ziekte aangetast, die, naar alle waarſchijnlijkheid, door het dooden van eenen volſtrekt afgematten Os was veroorzaakt (*).

Het is op grond van dit alles, dat wij eene bijzondere zorg willen gedragen hebben, dat het vleesch, tot ſpijze geſchikt, genomen worde van dieren, die, gezond zijnde, geſlagt zijn.

Het *vleesch* moet, evenwel, niet *al te versch geſlagt* gegeten worden; het moet ten minſten één' dag, nadat het gedood is, hangen, alvorens het afgehouwen worde; anders zijn de vezelen zoo taai, dat het door koken of braden niet malsch kan gemaakt worden. Hierbij moet, nogtans, het jaargetij en de geſteldheid des dampkrings in aanmerking komen, opdat het niet te lang hange, en de be-

(*) *Gazette Litteraire.* Fevrier 1767. p. 496.

Digitized by Google

beginſelen van bederf bekome. In het koude jaargetij, bij droog weer en oostelijke winden, kan hetzelve het langst buiten bederf blijven; het moet tevens zoo hangen, dat de lucht vrijelijk daar door kan ſpelen, opdat het geenen onaangenamen ſmaak verkrijge. Wenſchelijk ware het tevens, dat het, op de eene of andere wijze, voor het ongedierte kon beveiligd worden.

Het moet niet *lang ongezouten of ongerookt* bewaard worden, opdat het verderf, dat zich zoo ſpoedig en ook zoo natuurlijk in het doode ligchaam der dieren vestigt, hetzelve niet aandoe, en hierdoor dus geene gelegenheid gegeven worde, dat het des menſchen gezondheid zou kunnen benadeelen. Dat deze zorg met des te meer naauwkeurigheid moet worden aangewend, hoe warmer het jaargetij, en hoe vochtiger het weer is, en dus in den zomer en herfst meer moet plaats hebben dan in den winter, ſpreekt mede, op grond van het hier boven gemelde, van zelf.

Het *inzouten*, echter, met zeer zuiver *gerafineerd zee- of gewoon keukenzout*, is niet in ſtaat, het nakende bederf te verhoeden, tenzij het in eene zeer groote hoeveelheid gebruikt worde; want het zeer zuivere gerafineerde zeezout bevordert, uit zijnen aard, ſpoedig de ontwikkeling der beginſelen van bederf. Hierom is een min zuiver zeezout, waar in, gelijk de Scheidkundigen dit noemen, nog zoutzure bitteraarde gevonden wordt (*), meer aan te bevelen. Ook de bijmenging van ſalpeter, vooral van het azijnzuur, zou, daarenboven, in den zomer, elke zorgvuldige huismoeder, ter bewaring van hare ſpijzen, zeer aan te raden zijn.

Gaan wij nu meer bepaald de bijzondere voorwerpen na, die het zoogdierengeſlagt ons tot ſpijze oplevert.

Het *Rund*, is onder de vleeschverſchaffende dieren, billijk de eerſte plaatsbekleeder, bij onze levenswijze en in ons vaderland; zijn algemeen gebruik geregtigt ons, om het daar voor te houden, en zijne groote voedingskracht bevestigt die ontwijfelbare aanſpraak. — Zijn vleesch pronkt ook op de tafels van elk, die in de gelegenheid is vleesch te eten; het wordt als het voedzaamſte gezocht door

(*) Men zie hier over UILKENS, *Technol. Handboek*, I. Stuk. bl. 78.

Digitized by Google

door ieder, die meer dan uit lekkernij eet; wordende daarom ook voor den krijgsman uitgedeeld en in alle geſtichten tot gebruik, meest bij uitſluiting van alle andere, beſtemd; tot voortdurend gebruik ingezouten; in vaten gepakt of gerookt, den zeeman, op zijne lange reizen, mede gegeven, en ook ten dienste der vaderlandſche volkplantingen, verzonden.

Dit vleesch is een niet zeer zwaar te verteren voedſel, en daarom voor gezonde magen allergeſchiktst, om, in alle de tijdperken des levens, de vroegſte alleen uitgezonderd, gegeten te worden, indien het, namelijk, aan alle de vereischten voldoe, die eene behoorlijke voorzorg daar bij verlangen kan, namelijk die, van te zijn genomen van een beest, dat gezond zijnde geſlagt, niet te oud, en, zonder met vet overladen te zijn, wel doorgewasſen is: want dat het Rundvee aan vele ziekten onderhevig is, wier ſchadelijke invloed op 's menſchen gezondheid de ondervinding bewezen heeft, hebben de aangehaalde voorbeelden overtuigend genoeg bewezen, indien al niet de onbruikbaarheid van dergelijk vleesch van voren genoegzaam blijkbaar ware. De kenteekenen, waar op men acht moet geven, bij het onderzoek van het ſlagtvee, vooral bij heerſchende veeziekte, zoo voor als na het ſlagten, worden gevonden bij *Eelhart*, *of de Menſchenvriend*, 1 St. bl. 120 en vervolgens.

Het *Rundvleesch* kan veilig in alle jaargetijden gegeten worden. Wanneer evenwel de warmte van den zomer eene algemeene verſlapping aan 's menſchen ligchaamsgeſtel mededeelt, behoort de hoeveelheid van hetgene men daarvan gebruikt, aan dat verſlapt verteringsvermogen eenigzins geëvenredigd te zijn, ten zij eene arbeidzame levenswijze dat ontbrekend vermogen te gemoet kome. Het is, uit dien hoofde, meer geſchikt voor bejaarde menſchen dan voor jonge lieden en kinderen — voor mannen meer dan voor vrouwen.

Het *zeer vette rundvleesch* is bijna onverteerbaar; het bezwaart de maag meer dan eenig ander voedſel, en is daarom geenszins aan te bevelen.

De beste wijze van bereiding, met betrekking tot de meest gemakkelijke vertering van het rundvleesch, is, hetzelve te braden; gekookt vleesch, zelf de krachtige ſoupe, is moeijelijker te verteren, uit hoofde der meer zamenhangende dierlijke gelei, en daarom niet zoo gezond.

Het

Digitized by Google

Het zal naauwelijks behoeven opgemerkt te worden, dat men van het Rundvee alleen de Koe en den Os, maar geenszins den Stier tot ſpijze gebruikt, omdat het vleesch van dezen laatsten uitermate hard, droog en zwaar is.

Het *Kalfsvleesch*, hoe gezond en ligt verteerbaar voedſel het moge opleveren, althans wanneer hetzelve, behoorlijk gemest zijnde, genoegzame vastigheid heeft verkregen, moet echter niet te jong, dat is, beneden de twee maanden oud, veel min nuchteren, gegeten worden: want dan is het ook moeijelijk te verteren; hierom vraagt CASTELLANUS (*), en met regt: „Wie „heeft een zoo ſterke maag, dat hij het vleesch van „versch geworpene kalveren, die nog van de moe„derlijke vochten doortrokken zijn, zonder hinder kan „eten?"

Men behoort wel zorg te dragen, geen vleesch te eten van kalveren, die door zieke koeijen geworpen, noch ook van dezulken, die met de melk van beſmette koeijen gemest zijn. Zieke moeders brengen doorgaans zwakke en kranke vruchten ter wereld. Ook de melk deelt noodzakelijk in de ongeſteldheid, welke het geheele vochtgeſtel der moeder aandoet; en daarom kunnen zoodanige geworpene kalveren geen gezond voedſel opleveren.

Het *Varkensvleesch*, hoe zeer deelende in de algemeene veroordeeling, als ware het een zeer ongezond voedſel, en waar van het eten daarom den Israëliet verboden was, is ten onregte met dien blaam beladen: want, offchoon het zeker zij, dat het tamme varken aan zeer vele ziekten onderworpen is, die hetzelve ſchadelijk kunnen doen worden voor de gezondheid van den eter, en het, daarenboven, om zijne groote vettigheid, eene zwaar te verterene ſpijze oplevert, zoo dat het zelve die veroordeeling eenigzins verdient, moet dit nogtans op hetzelve niet te onbepaald, en op het wilde zwijn volſtrekt niet toegepast worden: want onze tamme varkens, indien zij met plantenvoedſel alleen gevoed worden, en daarbij water, of op zijn best, hui drinken, geven een ligter verteerbaar ſpek, dan dezulke, welke met dierlijk voedſel gemest, of met draf uit de geneverbranderijen gevoed worden. — De algemeene verſpreiding van het varken over de vijf be-

(*) CASTELL., *de Carn. eſu* IX. p. 401.

Digitized by Google

bekende werelddeelen, en het overvloedige gebruik, dat, bijna dagelijks en zoo algemeen, van deszelfs vleesch gemaakt wordt, ſpreekt dit nuttige dier van dien, ten onregte aangetijgden, blaam vrij; terwijl het verbod voor Israël, meer in eenen betrekkelijken zin, en in het afgetrokkene tot dat volk en zijne Godsdienstige en burgerlijke inſtellingen moet beſchouwd worden te behooren, dan wel tot den innerlijken aard des diers en als een algemeene gezondheidsregel voor elk ander volk, dat onder verſchillende betrekkingen verkeert, en andere hemelſtreken bewoont; hetgene niet onduidelijk blijken kan, zoowel uit het verbod van andere voor onrein verklaarde dieren, als Hazen, Konijnen, en dergelijken meer, en derzelver onſchadelijkheid voor 's menſchen gezondheid, als uit het dagelijksch algemeen en onſchadelijk gebruik van het Varkensvleesch zelf: offchoon men ook moet toeſtemmen, dat het gebruik van Varkensvleesch, veelal, eenen nadeeligen invloed betoont te hebben op de ziekten der huid; en, uit dit oogpunt beſchouwd, kan het verbod daar van in het aan ſchurft, melaatsheid en andere huiduitſlagen zoo vruchtbare Paleſtina wel degelijk als gezondheidsregel gelden; maar zij kan dan ook alleen voor het *Joodſche Land* verbindende zijn. De algemeene bepalingen en bijzondere regelen, die wij hebben opgegeven, dat bij het gebruiken van vleesch behooren in acht genomen te worden, moeten ook wel degelijk bij het Varkensvleesch hare toepaſſing vinden; om deze reden mogen in Frankrijk geen Varkens, die bij een Zeepzieder, Barbier, of Hospitaal gemest zijn, geſlagt worden (*).

Het Varkensvleesch moet dus hier tweeledig beſchouwd worden, als genomen van wilde of van tamme Varkens; welke laatſte, gemest zijnde, gewoonlijk, zeer vet zijn, en wier vleesch onder den gebruikelijken naam van *ſpek* bekend is. — Het vleesch van wilde Zwijnen is een ligter verteerbaar voedſel, dan dat van onze gemeste huisvarkens, zoowel, omdat zij meer in hunnen natuurlijken ſtaat verkeeren, en veel meer beweging maken, als voornamelijk omdat het wilde Zwijn een alleen kruidetend dier is; terwijl het tamme Zwijn alles, visch, vleesch en zelf krengen, eet. Het is mede hierom, dat ik geraden heb, zoo bijzonder acht te ge-

(*) *Dict. de Police*, pag. 7.

Digitized by Google

geven op het voedſel, waar mede onze huisdieren, en dus ook de Varkens, gevoed of gemest worden. Het beste ſpek, dat hard en korrelig is, leveren de grasvarkens, en die met eikels gevoed worden; die, daarentegen, welke op de hokken gemest worden met onreinigheid, met den afval van ſlagtvee en visch, het uitſchot van groenten, bedorvene en verrotte vruchten en hui, op zijn best met peelmeel of garstenmeel, geven een ſlap en onaangenaam ſpek (*). Eindelijk, die Varkens, welke in de geneverbranderijen met den draf, uit de ſtookketels, gevoed worden, leveren het ſlapſte en walgelijk ſmakend ſpek op van allen.

Aan vele ziekten is het Varken onderhevig, en moet daarom de uiterſte zorgvuldigheid daaromtrent in acht genomen worden, te meer, daar de voornaamſte uit een kwaad, en met den aard van het beest niet overeenkomstig voedſel voortkomen (†). En hier behoort ook de *Gortigheid* in aanmerking te komen; eene ziekte, welke het tamme Varken alleen en bij uitſluiting eigen is, en die, volgens de nieuwſte ontdekkingen, beſtaat in eene zekere hoeveelheid levendige blaaswurmen (§), door de Duitſchers *Finnen* genaamd, welke zich in het vleesch van dit zoo nuttig dier, en niet in het vet of zoogenaamde ſpek vestigen; bij voorkeur evenwel in de hammen en onder de tong zich plaatſen (*).

Ten einde deze dikwijls voorkomende ziekte gekend worde, en men alzoo de huishoudelijke aangelegenheden in acht nemen, en de nadeelen zou kunnen vermijden, welke de verminderde waarde dezer dieren of het gebruik van derzelver vleesch mogte veroorzaken; voornal, omdat men niet te achteloos met de tot eigen gebruik gemeste Varkens, als welke aan geene keur onderworpen worden, zoude handelen, zal ik kortelijk de teekenen opgeven, waar uit dit ongemak gekend wordt.

Som-

(*) Buchoz, *Diction. Veterin. et des Animaux Domest.* Tom. I. p. 583. art. *Cochon.*

(†) Buchoz, Tom. II. p. 591.

(§) *Hydatis Finna L.*

(*) Vergelijk goeze, *Neueste Endeckungen daz die finnen von Schweinenfleisch u. s.* 18, alwaar eene naauwkeurige en zeer vergroote, afbeelding dezer blaaswormen gevonden wordt.

Digitized by Google

Sommige willen, dat de gortige Varkens

1. Van voren vet en van achteren mager worden.
2. Dat zij zich niet op de achterſte pooten kunnen ſtaande houden, en deze alzoo eene ſoort van verlamming vertoonen.
3. Dat zich eene zwelling boven de oogen vormt.
4. Dat het beest den kop laat hangen, zwak en kwijnend wordt.
5. Dat de borstels, die men uit den rug trekt, aan de wortels bloedig zijn.
6. Dat het dier, volgens DUPUIJ DEMPORTES, alle voedſel weigert.

Vermits echter alle deze teekenen zich niet altoos vertoonen, ja van anderen in twijfel getrokken, en, vooral ten aanzien van het weigeren van voedſel, tegengeſproken worden, zoo is het aanwezen der gortjes of puisjes het onbedriegelijkſte teeken. Men onderkent dus het zekere aanwezen van dit ongemak:

7. Als men, de tong opligtende, aan den onderkant van dezelve, kleine zwartachtige puisjes ontdekt; vooral
8. Als het verhemelte en de keel puisjes vertoonen, gelijk aan die, welke onder de tong gevonden worden, of wanneer het geheele ligchaam daar mede bezet is.
9. Zelfs dan, wanneer onder de tong aan het gehemelte en in de keel weinige of in het geheel geene puisjes gevonden worden, en men, na het ſlagten, de geheele binnenſte oppervlakte daar mede bezet vindt, hetwelk de ondervinding ſoms geleerd heeft, moet dit wel degelijk voor een onfeilbaar teeken dezer ziekte gehouden worden.

Deze puisjes (welke in hare gewone gedaante op gierst of gortkorrelen gelijkende, misſchien tot den naam van gortig hebben aanleiding gegeven) zijn meestal van de grootte eener ſpeldekop, offchoon zij ſomwijlen die eener erwt bereiken

En hoe zeer ſommigen willen, dat de gortigheid geene eigenlijke ziekte is, althans niet zoodanig eene, welke het geſtel van het dier merkbaar aandoet; dat het vleesch van gortige Varkens niets nadeligs bevat, noch het gebruik daar van ſchadelijk voor den eter zij, (hetgene de ondervinding ſchijnt te bevestigen) en men

Digitized by Google

het zelfs voor zeer malsch en lekker opgeeft (*), zoo is het, aan den anderen kant, ontegenzeggelijk, dat deze toeſtand niet die der volkomene gezondheid is, en dus ziekte behoort genoemd te worden, omdat er geen middenwezen tusſchen welvaren en ziek zijn kan beſtaan; — dat deze ziekte bij uitſluiting de tamme Varkens aantast, die reeds in eenen verbasterden ſtaat leven en van kruidetende tot allesetende zijn overgegaan: in welken verbasnterden ſtaat zij eene grootere vatbaarheid voor ziekten in het algemeen, en, misſchien gevoegd bij het oneigene voedſel, dat zij nu meestal gebruiken — eene bijzondere ontvangbaarheid, zoo al geene dadelijke oorzaak voor deze ongeſteldheid verkrijgen.

Wanneer men nu hier bij voegt, hetgene de ondervinding heeft geleerd, dat het Huisvarken met deze ziekteteekenen ſomwijlen geheel bezet is (†), hetgene voorzeker eene nadeelige hoedanigheid aan de vaste en vloeibare deelen moet toebrengen (waar van de vermagering (§) en de verlamming (*) aan de achterſte deelen de bewijzen opleveren) zoo komt het mij voor, dat het gortige Varken de vermoedens van ongezond te zijn, en mitsdien die van een ſchadelijk voedſel op te leveren, niet ontgaan kan, en dat het gebruik van deszelfs vleesch mij daarom toeſchijnt eenigzins gewaagd te kunnen gerekend worden, offchoon het zeker zij, dat, even gelijk er graden in de ziekte zijn, er zoo ook graden zijn in het ſchadende vermogen der verſchillende oorzaken eener ziekte, en dat dus de vrees daar voor bij eene geringe gortigheid evenredig gering kan zijn; terwijl als dan de gunstige Natuur, die kleine gevaren door haar heilzoekend vermogen te onderbrengt en alzoo afweert, zonder dat men daarom mag beſluiten, dat zij niet aanwezig zijn geweest.

Van buiten ingebragt varkensvleesch, zoo als, bij voorbeeld, de zijden ſpek, hammen, worsten, enz. uit *Munsterland*, *Westphalen* en *Hanover*, zorgeloos ten gebruike toe te ſtaan, zou mij altoos bedenkelijk voorkomen; dat het althans veiliger is, die van eigen ge-

(*) Buchoz, lc. I. 592.
(†) Zie N°. 8 en 9 hier boven.
(§) N°. 1. (*) N°. 2.

Digitized by Google

geneste, of levendig gekochte en goedgekeurde Varkens te gebruiken, is boven alle beroog.

Daar ook de hitte van het jaargetijde zeer veel kan toebrengen tot het ontstaan van vele ziekten, en tot het bevorderen van het bederf, waar toe het alles eetend huisvarken zoo gaarne neigt, behoort de raad van FRANK ten sterkſten te worden beaamd, om het slagten van varkens in den zomer te verbieden (*). Maar, daar dit alleen in de magt der Overheid staat, veranderen wij dien raad in eenen huishoudelijken maatregel, te weten in dien: van geen versch varkensvleesch in het warme jaargetijde voor te dienen of te eten! En offchoon dit vleesch, gewoonlijk, zeer vet, daarom zwaar te verteren is, en mitsdien alleen voor sterk werkende perſonen, en die eene krachtige spijsvertering hebben, ſchijnt te paſſen, zoo heeft toch de ondervinding van alle tijden geleerd, dat het voor allen goed is, omdat de wijze Voorzienigheid het Varken overal, waar menſchen wonen, geplaatst heeft; waardoor het algemeen tot spijze is aangenomen, zonder zelfs op vele plaatſen eenen mededinger te hebben. Ook getuigt de Romeinſche Geſchiedenis, dat de menſchen, door deszelfs gebruik, sterker en vlugger, door het nalaten daar van zwakker en trager werden, gelijk bij de worſtelaars voor bewezen gehouden is; waarom ook deze spijze, onder de behoorlijke voorzorgen, den algemeenen bijval verdient.

Hetgene de Salernitaanſche School aanraadt, om het varkensvleesch met uijen te bereiden en een glas goede wijn toe te drinken, steunt op het aangevoerde, en blijft zijne duurzame waarde behouden.

Onder de lekkernijen, welke alleen de tafels der rijken verſieren, behoort het *Speenvarken;* maar dit, zoo lekker geacht, geregt is, uit hoofde van zijn al te smerig spek, voor de gezondheid nadeelig; althans behoort het Speenvarken niet voor dat het drie weken oud is, tot spijs toebereid te worden, maar ook dan is het voorzeker een zachter en ligter verteerbaar voedſel dan het volwaſſene.

Het ingewand, dat het meest bij het Varken ziekelijk aangedaan wordt, is buiten kijf *de Lever*, welke dik-

wijls

(*) Geneesk. Staatsreg. III. D. §. 50.

wijls, met etterende puisten bedekt, gevonden is (*); dat des niet te min de winzuchtige slagter daar uit *Leverworst* bereidt, en die den gemenen man te koop aanbiedt, is vrij vermoedelijk; maar dat deze vrij nadeelig voor den eter kunnen zijn, is, meer dan dit alles, zeker. — Dat de *Blocdworsten*, of beulingen, al zijn zij van het bloed van gezonde varkens bereid, zeer spoedig tot bederf neigen; met melk gemengd zijnde, ligtelijk zuur, en zoo men die dan laat roken, door het bijgevoegde vet, rans of galstrig worden, is, reeds van voren beschouwd, blijkbaar: dat de bereiders den sterken smaak, die hier uit ontstaat, door het bijmengen van specerijen (welke dikwijls, uit hoofde van derzelver duurte, veelal vervalscht zijn) zoeken onkenbaar te maken, is even ontegensprekelijk, als dat dit alles zeer nadeelig voor de gezondheid zijn moet; waarom elke brave huismoeder zich verpligt moet vinden, die zelve te bereiden, of dezelve hare huisgenoten niet voor te zetten. — Dat de onbeperkte winzucht in de *vleeschworsten*, die gerookt of in pekel bewaard worden, en van buiten inkomen, of op de koop worden nagehouden, ziek en bedorven vleesch kan mengen, en dit soms ook werkelijk doet, heeft de ondervinding te dikwijls en te duur geleerd. Eene naauwgezette huishoudkunde verwerpt dus deze buitens huis bereide spijzen als gevaarlijk voor de gezondheid, en tevens als te kostbaar, en bereidt in de eigen zindelijke keuken dien wintervoorraad uit vleesch, van welks deugdzaamheid men volkomen overtuigd is.

Het Schaap, dat bijna door geheel de oude wereld als een nuttig huisdier gehouden wordt, levert in zijn vleesch een der meest gezochtste, meest gekende spijs, die te gelijk smakelijk en niet ongezond is, hoe zeer het voor eene zwakke maag moeijelijkheid ter vertering oplevere, welke evenredig is aan den graad van vetheid, dien het door de mesting verkregen heeft. Want dewijl het nergens meer oorsprongelijk gevonden wordt, zoo brengt smaak en gewinzucht het niet anders dan gemest ter slagtbank, waar door het tevens een der voordeeligste spijzen, uit een huishoudkundig gezigtpunt

(*) Of liever, even gelijk dit bij de Schapen plaats heeft, met eene andere soort van Blaaswormen, (*Hydatis Globosa*), dan de zoogenoemde Gortjes.

Digitized by Google

punt beſchouwd, gerekend wordt te zijn, en zelfs geacht wordt hierin het ſpek te boven te gaan, omdat het oneindig beter koop te bekomen, en hoe zeer niet zoo voedzaam, echter, even zoo goed zijn vet mededeelt aan de ſpijzen, die met hetzelve bereid worden, en de boter daar door uitwint. Met dit alles is het Schapenvleesch het minst voedzaamſte van allen, en zoo het van eenigzins oude Schapen genomen is, zeer moeijelijk om gaar te braden, maar nog veel moeijelijker om te verteren.

Hoe algemeener het Schapenvleesch in gebruik is, des te noodzakelijker is de zorg om te weten, of hetzelve van gezond en geſlagt vee genomen is; niet alleen om het algemeene, dat wij daar van reeds gezegd hebben, maar ook uit hoofde van een groot aantal ziekten, waaraan het Schaapvee bijzonder onderhevig is, waar aan het veel lijdt, en waar van ſommigen het gebruik van het vleesch verbieden, ten minſten zeer bedenkelijk maken, als: loop, verettering der ingewanden, vooral van long en lever (*). Ook zijn de Schapen, vooral in natte zomers, onderhevig aan een rottend bederf der vochten, waar door zij vermageren, waterzuchtig worden, en eene lever verkrijgen, die groot, zwaar en met waterblaasjes bedekt wordt, waarin veele wormen huisvesten (†). — Verder brengt de vallende ziekte, van wege de wanorde welke zij in het geheele geſtel veroorzaakt, nadeelige gevolgen door het gebruik van het vleesch te weeg.

De *Lammeren*, dat zijn jarige Schapen, worden het meest gegeten, en ver boven het Schapen- of Hamelenvleesch geacht, en te regt, want het Schaap, of de Hamel, al zijn dezelve met boonen gevoederd, zijn te oud en te vet, om gemakkelijk verteerd te worden. Overhouders, die een jaar of vijf kwart jaar oud zijn, en Lammeren van zesendertig weken, bevinden zich in het beste tijdperk, om ſmakelijk voor den eter en gemakkelijk te verteren te zijn.

De *Zuiglammeren*, hoe zeer voor eene zeer groote lekkernij gehouden, zoo dat men daar van dikwijls geſchenken maakt, leveren een zwaar voedſel op, zoowel

(*) Te weten door daar in huishoudende wormen veroorzaakt; zoo als de bolachtige Blaaswormen. (*Hydatis Globoſa.*)

(†) De zoogenoemde Botjes (*Fasciola Hepatica.*)

Digitized by Google

wel omdat hetzelve zoo jong is, als van wege den aard van het vleesch, dat, gelijk wij aangemerkt hebben, altijd moeijelijk te verteren is; zij worden gewoonlijk beneden de drie weken oud, en dus veel te jong, geslagt. Wil men dan, door eene moeijelijke vertering, zijne gezondheid geen geweld aandoen, zoo moet het gebruik van zulk jong vleesch nimmer plaats grijpen.

ZUCKERT raadt, om op Schapenvleesch geen bier te drinken, noch ook bij hetzelve komkommers te eten, uit hoofde dat daardoor buikpijnen opgewekt worden (*).

De *Geiten*, hoezeer dezelve in ons Vaderland weinig, of in het geheel niet gegeten worden, leveren echter een zeer lekker, gezond en voedzaam vleesch op, dat in Azia en ook in vele landen van ons werelddeel, vooral in het oude Frankrijk, sterk gezocht wordt; want het zijn alleen de inwooners van *Provence*, van wien gezegd wordt, dat zij het met tegenzin eten. Ook onder Israël was het Geitenvleesch eene geoorloofde en gemeenzame spijze, terwijl jonge Bokken eene gezochte lekkernij, zoowel als een heilig offer, onder hen uitmaakten. En waarlijk, wanneer zij jong gegeten worden, hebben zij geene sterke reuk en zijn gemakkelijk te verteren, ook door zwakke magen, waarom zij voor herstellende zieken zeer aangeprezen worden. — Hunne ouderdom moet de zes weken niet te boven gaan, indien men de sterke reuk en smaak, die aan het bokkengeslacht eigen zijn, wil vermijden, en de ligt verteerbaarheid van het vleesch behouden. Al te jong, dat is, jonger dan drie weken, is het gebruik daarvan niet aan te raden.

De ziekten der Geiten komen overeen met die der Schapen. Soms lijden zij aan eene pestaardige ziekte, die men wil, dat van eene te vette weide voorkomt. Omtrent dit alles moet zich de zorg der huishoudkunde uitstrekken, opdat zij een gezond voedsel voorzette.

Voor dat ik de behandeling der gemeste huisdieren besluite, moet ik nog deze ééne waarschuwing hier aanvoeren: dat het eten van al te vet vleesch behoort vermijd te worden. Er is een groot onderscheid tusschen te vet en tusschen malsch vleesch; het laatste is allezins aan te prijzen, het eerste te vermijden, omdat

(*) *De Med. Akun.*

Digitized by Google

dat het de vezelen van ons ligchaam verſlapt, waar van het uiterlijk voorkomen onzer ſteedſche wellustelingen, die met vet omringd zijn, eene ſterk ſprekend bewijs opleverd. Het vette vleesch, trouwens, geeft geene zoo krachtige ſoupe als het magere. Ook wordt de tot zwaarmoedigheid geneigde aard der Engelſchen aan het gebruik van veel vet vleesch toegeſchreven.

Op de gemeste zoogdieren volgt *het viervoetig Wildbraad*, dat, hoe zeer het meerendeels alleen de tafels der rijken verſiert, ook wel eens der burgeren disch vervult, daarom ook hier deszelfs plaats vindt en onze overweging verdient.

Eene grootere zorgvuldigheid, dan bij het gemeste ſlagtvee, moet bij het inkoopen van wildbraad in acht genomen worden, omdat er, vooral in ons land (Holland) althans zoo ver ik weet, geen Keurmeesters daar over gevonden worden, en het dus aangeboden wordt zoo als het zich ook mag bevinden; onbepaald of het levende geveld, of wel geſtorven of verdronken is, of het ziek of gezond, tijdig of ontijdig is. Tot dit alles bepale zich, derhalve, de oplettendheid van de zorgvuldige bezorgſters onzer tafels, en onze onderrigtende aandacht.

Men lette dus op de wijze waar op het gedood is: *het moet geſchoten en uitgebloed zijn.* De beſchouwing der wonden geeft aanleiding om hetgene hier van is, te ontdekken. De uitſtorting van bloed in de holligheden der wonden, en deszelfs geſtold aanwezen, is genoegzaam om aan te toonen, of de wond of wonden ook bedriegelijk zijn, dat is: na den dood zijn toegebragt, en alleen dienen, om, ware het mogelijk, den kooper in den waan te brengen, dat het dier levende geveld is geworden. In dit geval mogen de wonden met bloed beſmeerd zijn, men zal toch geen geſtold bloed, dat in de wond vastgehecht zit, daar in ontwaren. — Zoo het wild in ſtrikken gevangen of dood gevonden is, dat in harde winters wel gebeurt, moet de vrees voor ziekte, maar vooral voor die van ſchielijk bederf, des te grooter zijn, omdat het al zijn bloed behouden heeft, waar in de verrotting zich het eerst vestigt. — Men lette verder, indien het geſchoten is, of het kort geleden geveld is, dan of het reeds eenige dagen is dood geweest. Het verſche alleen is gezond om te eten: wanneer het, zoo als men dit

Digitized by Google

noemt, adelijk riekt, dat is, door langdurigheid reeds in de beginſelen van bederf deelt, is en blijft het zeer zwaar om te verteren, is zeer ongezond en kan tot rotachtige ziekten aanleiding verſchaffen: want hoe zeer men algemeen in den waan verkeere, dat de ontbinding der vezelen, welke door de beginnende rotting veroorzaakt wordt, de verteerbaarheid bevordert; zoo is dit een duidelijke misſlag; immers, offchoon de kleinzing van den vezel al gemakkelijker geſchiede, de te onderbrenging van het rotachtig beginſel, hoe zeer met ſpecerijen, wijn, enz. onderſteund; en de moeite om uit dit rottend en ſcherp mengſel een gezond en zacht voedſel te bereiden, gaan de moeite, om het gebraden verſch vleesch te verteren, ver te boven. — Vervolgens ontglippe der aandacht van de zorgvuldige Huismoeder geenszins de tijd van het jaar, waar in het viervoetig wild wordt aangeboden. Niet zonder gewigtige redenen, die wel degelijk op de gezondheid toepaſelijk zijn, is er, door 's Lands overheid, een tijd bepaald, waar in het jagen verboorloofd is; want in den bronstijd is het wild ongeſchikt tot ſpijze. ARISTOTELES heeft reeds opgemerkt, dat het vleesch der Herten, in den bronstijd, niet deugt en ſtinkend is, even als dat der Bokken (*). Hierom wordt de jagt in Augustus eerst geopend, wanneer ook het vleesch van alle wild het ſmakelijkſte is (†). Na den bronstijd, wanneer het dier dragts is en zoogt, is het voorzeker mager en onſmakelijk. — Eindelijk trachte onze tafelverzorgſter zich te overtuigen, dat het wildbraad, dat zij daar op willens is te leveren, gezond zij. Ingevalle hier over eenige twijfel ontſta, door het ontdekken van bijzondere ongewone of vreemde verſchijnſelen, welke zich gewoonlijk bij het wild niet vertoonen, behoort het niet tot ſpijze bereid te worden, omdat men met de oorzaak, zoowel als met de gevolgen, die het kan te weeg brengen, grootendeels onbekend is. Daarenboven is het, veelal, een voedſel van weelde, en daarom kan de keuze omtrent het zelve des te kieſcher zijn, dewijl het geen voorwerp van noodzakelijkheid, evenmin als van zuinigheid behoeft uit

(*) *Hist. Animalium.* Cap. 29.
(†) UILKENS, *Merkwaardige voortbrengſelen der Natuur* III. 120.

Digitized by Google

uit te maken. Er heerscht ook, hoewel zeldzaam, eene ziekte onder hetzelve (*). En men heeft Hazen gevonden, die eene veneriſche, althans daar aan gelijkende, ongeſteldheid vertoonden.

Voor het overige is gezond, levende geſchoten viervoetig wild geen ongezonde, maar eene weinig voedſel bevattende, en gemakkelijk te verterene ſpijze, omdat de levenswijze van deze ſoort van dieren, hen aan een veelal ſpecerijachtig plantenvoedſel bindt, en hunne vreesachtigheid hen in eene gedurige vermoeijende beweging houdt, waar door zij een geurig en malsch vleesch verkrijgen; daarenboven wordt het gewoonlijk gebraden, met ſpecerijen en wijn toebereid, gegeten. Het bruine is echter zwaarder dan het witte. De Konijnen, vooral de Lampreitjes, dat is, de heel jonge Konijntjes, geven het ligſte vleesch van allen. De tamme Konijnen, die in onze hokken gemest worden, moeten evenwel daar in, als meer gemest, weder voor de wilden achterſtaan.

Het wild, dat op hoog land gevangen wordt, is, met reden, ver geſchat boven dat, het welke in laag en moerasſig land gejaagd is. Koornhazen zijn daarom beter dan gras- of koolhazen. Het wild, dat men in de Meijerije van *'s Hertogenbosch* en in de Baronnie van *Breda* vindt, wordt voor het ſmakelijkſte gehouden, dat ons Vaderland oplevert.

2. *Het Vogelengeſlacht*,

in rang op de zoogdieren volgende, biedt zich thans onze overweging aan. De vogelen onderſcheiden zich, met betrekking tot ons tegenwoordig doel, voor zoo verre zij wild of tam zijn, in het water of op het land leven, en wit of bruin vleesch hebben; en deze verdeeling is nimmer uit het oog te verliezen, omdat ieder dezer verſchillende eigenſchappen een onderſcheid oplevert, zoowel door het voedſel, dat zij gebruiken, als wel voornamelijk van wege het ſoortelijk voedſel, dat zij den mensch verſchaffen, merkwaardig; want dewijl al het wild gevogelte bruin vleesch heeft, is hetzelve, bijaldien alles voor het overige gelijk ſtaat, vast zwaarder te achten, dan het witte vleesch van het tam-

(*) Frank. l. c. III. 1. 68.

Digitized by Google

tamme huisgevogelte, waaromtrent eene vergelijking tusſchen de Hoenderſoorten, bij voorbeeld, Faiſant, Patrijs en Huishen, het overtuigendst bewijs oplevert. Niettemin is dit zwaardere in het verteren wederom hoogst verſchillend, naar mate deze vogelen zich met granen, vruchten, inſekten of visch voeden. Het Is immers door de ondervinding bekend, dat de watervogelen, die wij eten, des te ſterker van ſmaak, en des te zwaarder te verteren zijn, naar mate zij meerder visch eten; vanhier dat de Eendvogel, de Taling, de Smient en de Wulp een opgewekter maag vorderen, dan de Waterſnep, omdat deze laatſte alleen op inſekten aast; die verder het onderſcheid tusſchen de wilde en tamme Ganzen kent, zal deze waarheid geredelijk toeſtaan. Ook is het even zeker van de landvogelen, dat de graan- en vrucht-etende eene ligter ſpijze opleveren dan die, welke het gekorvene gedierte tot hunne ſpijze zoeken, welke dan ook daardoor eene bijzondere neiging tot verderf aan ons geſtel mededeelen, waar van de Patrijs een ſprekend voorbeeld oplevert. Eene vergelijking tusſchen de Kieviet, Kemphaan, Spreeuw, en tusſchen de Duiven en de geheele klaſſen der Mosſchen of zangvogelen, zal allen twijfel geheel overwinnen.

Het tam gevogelte, voor zoo verre het geheel zijn wilde ſtaat verloren heeft, zoo als de Faiſanten, Kalkoenen, Hoenders, en dergelijken meer, levert een wit vleesch op, dat ligt verteerbaar is. In den gemengden ſtaat blijft het bruin, zoo als bij de huisduiven, hoe zeer het ligter van kleur is dan bij de ringduiven, die geheel wild zijn.

De vogelen leveren, over het algemeen, geen zwaar voedſel op; de zwaarſte zijn de watervogelen, en onder deze de Ganzen; de ligſte, Hoenders en Duiven.

Zeer vette vogelen zijn, nogtans, zeer zwaar te verteren, en wel des te zwaarder, indien de vogelen gemest zijn; hierom zijn de Kapoenen, hoe zeer eene uitgezochte lekkernij, nimmer aan te bevelen; hare groote vettigheid maakt de vertering moeijelijk. Onder deze behooren de vette huis- ook wel St. Maartens-ganzen, vooral opmerking te verdienen, omdat zij niet meer zoo jong zijn als de Hanen en Kapoenen, die gewoonlijk voor de tafels gemest worden; maar vooral om het voedſel waar mede, als om de wijze waar op, zij vet ge-

Digitized by Google

gemaakt worden. De eerſte, trouwens, worden naast elkanderen, elk in een afzonderlijk hokje geplaatst, en met melk en tarwebrood gevoed; de Ganzen, daarentegen, plaatst men achter elkander, zoo onbewegelijk mogelijk, en noodzaakt de achterſte de drek van de voorſte, met het voorgeworpen graan, op te eten, dat wel het vet worden ſchijnt te beſpoedigen, maar waar door te gelijk de vochten eene neiging tot rotting verkrijgen, die zij aan het geheele dier mededeelen, het gene de vertering zoo moeijelijk maakt en de ongeſchiktheid ter kleinzing vermeerdert; de Ganzen leveren, daarenboven, ook zonder dat zij gemest zijn, een vleesch op, dat men, volgens de wetten der levensregeling, nimmer kan aanraden; want het is of te droog en te taai, of te vet, en dus altoos onverteerbaar.

Het door de weelde zoo geliefkoosde voedſel, *een Waterſnip met zijn drek*, is een even zwaar te verteren voedſel, ja van allen wildbraad het zwaarſte, uit hoofde van de verderfelijke eigenſchap, die het van de drekſtof ontvangt, welke men, wel is waar, tracht weg te nemen, door bijmenging van zout en ſpecerijen; doch daar deze wel reuk en ſmaak verbeteren, en de krachten ter vertering opwekken, maar geenszins de ſchadelijke aard van eenig voedſel kunnen veranderen, blijft de hoedanigheid even ſchadelijk, en deze bereiding verwerpelijk.

Overmits het wild gevogelte ons bijwezen ontvlugt, zijn wij weinig met deszelfs huishouding; maar nog oneindig minder met deszelfs ziekten bekend. Deswege vindt de algemeene raad: om geene zieke vogelen te eten, hier zijne plaats, niettegenſtaande wij denzelven in alle zijne bijzonderheden, uit gebrek aan de noodige kennis, niet kunnen toepaſſen. Evenwel is het gevogelte aan ziekten onderhevig, die het gebruik van deszelfs vleesch bedenkelijk maken. Onder de Hoenders regeerde in 1763, te *Toulon*, eene ziekte, en in 1769, te *Genua*, eene beſmettelijke ziekte, en te *Parijs* is het te koop ſtellen van gevogelte, dat door ziekte geſtorven is, verboden (*). Een verbod, dat het aanwezen van ziekte ook onder het wild gevogelte niet alleen onderſtelt, maar zelfs verzekerd; terwijl die wet hoogstwaarſchijnlijk uit eene dure ondervinding zal geboren zijn.

Daar

(*) *Code de la Police Tj.* p. 108.

Digitized by Google

Daar na het eten van Leeuwerikken kwade, ja doodelijke gevolgen zijn waargenomen, welke men heeft afgeleid van dolle kervel, die deze vogels zouden gegeten hebben, omdat zij, vooral des winters, alles vreten, wat hen voorkomt, en gaarne op dezen plant azen, waar van Dr. DE MAN een voorval, te *Nijmwegen* gebeurd, heeft waargenomen (*); daar dit ook het geval met den Kwartel is (†), en daar de Vlasvink zoo gaarne de zaden eet van den zoogenoemden *Peperboom* (§), welke mede een zeer zwaar vergif bevatten: zoo moet de zorgvuldige huistafelverzorgſter zeer aandachtig omtrent het voedſel der vogelen verkeeren, en vooral onderzoeken, of zij ook op vergiftige planten azen, en die, waar van dit laatſte waar is, liever, hoe lekker hun vleesch moge ſmaken, van de tafel weren, dan daar aan eigen gezondheid en die van anderen wagen. Het onderzoek van de magen dezer vogelen, en van de ſtof waar mede dezelve gevuld zijn, moet vooral nooit ligtvaardig behandeld, veel min overgeſlagen worden. Te groote zorgvuldigheid immers heeft altoos veel minder geſchaad, dan zorgelooze achteloosheid bevoordeeld heeft, en daar het hier vooral op leven en gezondheid aankomt, zet men te veel op het ſpel, wanneer men deze twee maar eenigzins in de waagſchaal ſtelt.

Het is eene zonderlinge aamerking, die echter de aandacht van den natuuronderzoeker ten hoogſten waardig is: „ dat het veelvuldig gebruik van wildbraad ſla„ perig maakt." De Grieken, bij wien dit reeds ten ſpreekwoord geworden was, vroegen daarom aan een ſlaperig mensch of hij wildbraad had gegeten?

Daar ik hier de vleeschſpijze voor afgehandeld houde, wil ik mijnen raad, om alle vleeschſpijzen niet te lang te bewaren, hare onbepaaldheid doen verliezen, en hier bij eene tafel voegen, overgenomen uit de *Bijdragen tot de Braunsweigiſchen Anzeigen von* 1773, hoe lang men elk ſoort, zonder bederf te vreezen, kan laten hangen.

Her-

(*) MARTINET, *Catechismus der Natuur.* II. p. m. 276.
(†) HALLER, *Phyſ. vs.* 57.
(§) *Daphne Mezereum L.*

Digitized by Google

	Zomer.	Winter.
Herten en Rheënvleesch	4	8 dagen.
Hazen	3	6 ——
Wild Zwijnenvleesch	6	10 ——
Faizanten	4	10 ——
Korhoenders	4	10 ——
Berghoenders	6	14 ——
Patrijzen	2	6 ——
Rund- en Varkensvleesch	3	6 ——
Schapenvleesch	2	3 ——
Kalfs- en Lamsvleesch	2	4 ——
Kalkoenen en Ganzen	4	8 ——
Kapoenen	3	6 ——
Oude Hoenders	3	6 ——
Jonge Hoenders	2	4 ——
Jonge Duiven	2	4 ——

Eindelijk moet ik nog opmerken, dat het te wenſchen ware, dat in alle plaatſen van ons Vaderland kundige en eerlijke mannen mogten worden aangeſteld tot Keurmeesteren van het vleesch, die, ambtshalve, en door eene ſterke verpligting zouden gehouden zijn, alléén met te ruggezigt op de gezondheid en het algemeen belang, het ſlagtvee, het geſlagte vleesch, het wild en de vogelen, de laatſte voor zoo verre zij tot ſpijzen geſchikt zijn, te onderzoeken, te keuren, en, na goedkeuring, met een zigtbaar merk te voorzien; ten einde de huisvrouwelijke voorzigtigheid hier in een ſteunſel mogte vinden, zonder gevaar te loopen van ſchipbreuk te lijden op de blinde klip van het vertrouwen; dat aan Keurmeesteren zoo ruimſchoots moet worden verleend.

In de derde plaats zullen wij nu van

3. *De Tweeſlachtige dieren*

moeten handelen, dat is van de zulken die op het land en in het water beide kunnen leven. Maar vermits hun getal, dat tot ſpijze gebruikt wordt, zeer gering, tevens zeldzaam en daarom kostbaar is, zal dit, althans voor ons, kort te behandelen wezen.

Het bepaalt zich bijna alleen tot *de Schildpad*, die een bewoonder is der warmere luchtſtreken, en meest alleen in het zuidelijk halfrond gevonden wordt. Men on-

Digitized by Google

onderſcheidt dezelve in Land-, Zee- en Rivier-Schildpad, en bepaald dat verſchil door den toeſtand der voetvingeren, welke bij de eerſte los, maar bij de andere door een zwemvlies vereenigd, of als tot een vin zamengegroeid zijn. De twee laatſte worden voornamelijk tot ſpijze gebruikt. Onder deze is de *groene* of *reuzen Schildpad* (*) de gewoonſte; maar daar deze, ſomwijlen, wel achthonderd ponden weegt, komt zij zelden tot ons, en zoo dit al gebeurt dan bijna nooit volwaſſen, als wanneer hij niet tot ſpijze beſtemd is, en daar toe dan ook welligt ongeſchikt mag gerekend worden. Komt zij echter al eens in genoegzame grootte en levende tot ons, dan wordt daar van eene ſoupe bereid, welke voor eene groote lekkernij en zeer zelfſtandig en tevens ligt verteerbaar voedſel gehouden wordt. Meestal wordt de ſchildpaddeſoupe van kalfskop nagebootst, of daar mede vervalſcht, voorgediend. Ook de *Rivier-Schildpad* (†), een inwoonder van het warmſte gedeelte van Europa, wordt mede tot ſpijze gebruikt. De zorg omtrent dezelve kan zich alleen bepalen tot het onderzoek, of zij onbedorven is, en in dat geval kan zij voorgediend worden, anders is het veiliger bij de minſte twijfeling daaromtrent eene zoo onzekere ſpijze achter wege te laten.

Gewonelijk komt de groene reuzen Schildpad in Zomermaand op de onbewoonde Eilanden van Zuid-Amerika en den Stillen Oceaan hare eijeren, ten getale van eenige honderden, leggen, welke dan eene zeer gezochte lekkernij, zoo voor de bewoonders der kusten, als voor de zeevarenden, opleveren.

Onze *gewone groene Waterkikvorsch*, hoe zeer bij buitenlanders gegeten, wordt in ons Vaderland, zoo ver ik weet, niet gebruikt. Zij leveren nogtans eene voedzame ſpijze op, die voor velen zeer aangenaam is. — Zij is bij ons door haar luid gekwak, dat vooral des zomers avonds uit de zoete waterplaſſen gehoord wordt, te bekend, dan dat men bijzondere kentekenen van haar zoude begeeren; alleen moet ik deze bijzonderheid aanſtippen: In de paringstijd, die ſommigen in Zomermaand ſtellen (§), wanneer zij even als alle andere dieren tot ſpijze minder geſchikt zijn, krijgen de mannet-

(*) *Testudo Mydas L.* (†) *Testudo orbicularis L.*

(§) Buchoz, l. c. art. *Grénouille.*

Digitized by Google

netjes aan de duimen der voorvoeten zwarte wratachtige uitwasſen, waar op derhalve behoort gelet te worden.

Men behoort, als men deze diertjes wil eten, daar toe uit te kiezen, die wel gevoed, vet en vleezig zijn, groen van kleur, met zwarte ſtippen geteekend, en die in zuiver helder water gevangen zijn (*).

En zoo treden wij het ruime veld

4. *Der Viſchen*

in; deze leiden hare natuurlijke verdeeling in zout- en zoet-water-viſchen af, van de natuurlijke verblijfplaatſen, waar in zij, volgens haren aart, leven.

Hier zullen wij het eerst ſtilſtaan bij

a. *De verſche Viſch*,

na vooraf eenige algemeene aanmerkingen aangaande den visch en vischſpijzen te hebben aangeſtipt.

De Visch, van welken aart ook, is eene ſlappe ſlijmerige ſpijze, die weinig voedingskracht bezit, en meer gegeten wordt om den ſmaak te ſtreelen, en om het zout, waar mede hij gekookt wordt, en waar van hij als het voermiddel kan beſchouwd worden, dan wel om daar uit voedſel te trekken.

Daar evenwel gehele volkeren bij visch alleen leven, en daar uit wel degelijk ſchijnt te geblijken, dat hij tot voedſel, ja tot een voldoend voedſel kan verſtrekken, zoo moet ik tot ſtaving van mijn gezegde doen opmerken, dat alle die volkeren als zwak en dom, ons door de reizigers, die dezelve bezocht hebben, beſchreven zijn, ten blijke dat derzelver voedſel, dat is de visch, in eenen geringen graad de opwekbaarheid van hun geſtel verhoogt, en dus, wel is waar, in zoo verre voor het leven voldoende mag gerekend worden, om het zelve niet door gebrek te doen verliezen, maar tevens, dat deze ſpijze ontoereikend is, om die voerkrachtigheid en ſterkte aan hun geſtel mede te deelen, die het bijzonder deel der vleeschetende volkeren uitmaakt, en te gelijk zoo luisterrijk het voortreffelijke van den werkdadigen mensch ten toon ſpreidt.

Alhoewel dus den visch den naam van voedſel niet ge-

(*) Buchoz, l. c.

Digitized by Google

geheel kan ontzegd worden, zoo bekleedt hij dien toch in eenen veel lageren rang dan de overige ſpijzen, welke het dierenrijk oplevert, en beſlaat alzoo eene min noodzakelijke plaats. Evenwel is hij in ons waterig en alzoo vischrijk Vaderland van een zeer uitgeſtrekt gebruik; want behalve dat hem onder de behoeften der weelde eene voorname plaats is ingeruimd, eet men hem bij den gemeenen man en aan de oevers van zeeën en rivieren vrij algemeen. Waarom ook de waakzaamheid van 's Lands overheden op dit onderwerp is gevestigd, en belangrijke keuren daaromtrent zijn vastgeſteld.

Daar alle visch, volgens het gevoelen van aanzienelijke geleerden, waar onder het genoeg is SCIOPPIUS, MONTESQUIEU en FRANK te tellen, eene bijzondere geſchiktheid toegeſchreven wordt, om den wellust op te wekken, waar aan de talrijkheid van kinderen, in de plaatſen aan de zee gelegen, wordt toegeſchreven, en waar van de ontſteking aan de ſchaamdeelen, welke in het *Brunswijkſche* beiden de geſlachten zoo dikwerf aantast, en welke men afleidt van het veelvuldige gebruik van Bokking en Puitaal, welke in die landen tot walgens toe worden gegeten, een nader bewijs, althans van den plaatſelijken invloed der eigenaardige vischſcherpte, ſchijnt op te leveren, zoo moet deszelfs gebruik niet dan onder gepaste voorzorgen worden toegeſtaan aan jongelingen, en anderen wien het inwilligen der geſlagtsneiging ordeshalve, als anderzins, verboden is. Hier uit kan deze algemeene regel mede worden afgeleid: dat men nimmer aan een gemengd gezelſchap visch als een hoofdvoedſel voorzette, maar denzelven, of ſpaarzaam toediene, of door andere ſpijzen ſpoedig doe vervangen; te meer, daar vele geleerde Schrijvers over de levensregeling, de vischſpijzen als ongezond opgeven. ZIMMERMAN zegt, dat het veelvuldig visch eten in *Holland* de inwoonderen tot ſlepende ziekten doet vervallen; dat deze en andere ſlijmerige ſpijzen en de kaas aanleiding geven tot ſteen in de blaas (*); en HALLER getuigt: dat het veelvuldig gebruik van visch eene ſcherpte in het bloed te weeg brengt, waar uit ſchurft, ontvellingen, luisziekte, ſcheurbuik, kwaadaardige zweren en koortſen ontſtaan. Ook in de dieren, die met visch

(*) L. c.

Digitized by Google

visch gevoed worden, is het galsterige vet vloeibaar, de melk onaangenaam, en het vleesch ſtinkend (*). Wanneer men nu hier bij in overweging neemt, dat de hedendaagſche Grieken, in de *Levant*, die zeer veel vastendagen hebben, en meestal van visch of vischkuit leven, meer door huidziekten worden aangetast, dan de Turken, die meer vleesch eten; en als men dit verſterkt vindt door de getuigenis van DE PARR, dat bij alle volken, hoofdzakelijk van vischſpijzen levende, deze opgave bevestigd wordt, zou men moeten meenen in de noodzakelijkheid gebragt te worden, het ongunstigſte vonnis over den visch uitgeſproken, met een volſtrekt afraden te verzwaren: maar daar ik zelve in eene zeeplaats geboren en opgevoed ben, die door vele visſchers bewoond, en door een nog veel grooter aantal, bijna dagelijks, bezocht wordt, alwaar zeer veel visch van onderſcheidene ſoorten, zoowel gezouten, gedroogd, als versch, gegeten wordt, en ik ook onder de visſchers, ſints vijftien jaren, de geneeskunde onafgebroken beoefene, zoo moet mijne ondervinding die van HALLER en ZIMMERMAN, behoudens den verſchuldigden eerbied voor die waarlijk groote mannen, regtſtreeks tegenſpreken, alzoo ik geene van alle de opgetelde ziekten, bij uitſluiting, onder hen ooit heb waargenomen. Deze beſchuldiging, derhalve, van ongezond te zijn, de vischſpijzen ten onregte aangewreven, en door eene zware autoriteit gerugſteund, kleve haar niet langer aan, noch benadeele eenen zoo uitgebreiden tak van beſtaan en handel onzes vaderland, die ons van de veelvuldige andere, althans nog *gedeeltelijk*, overig is.

Men onderſcheidt de visch naar de plaats, waar hij zich bij voorkeur onthoudt en gevangen wordt, in zee- en riviervisch. De eerste is zwaarder te verteren, maar tevens voedzamer dan de laatſte, welke echter eene veel zachter ſpijs oplevert. Dit laatſte is mede waar ten aanzien van onze binnenzeeën; de Haring, bij voorbeeld, die op de zuiderzee gevangen wordt, geeft daar van het duidelijkst bewijs: want daar het bewezen is, dat dit dezelfde ſoort van Haring is, die omſtreeks St. Jan (24 Junij) bij *Hitland* en *Faijeril* zich vertoont,

(*) L. c. p. 205.

Digitized by Google

toont, en die, naar het kanaal trekkende en onze zeegaten voorbij zwemmende, ten deele daar binnen valt; zoo is de eerſte Haring, die in den Nazomer aan de *Helder*, Binnengaats, gevangen wordt, hoe zeer reeds veel fijnder dan de Noordzee Haring, echter zeer veel wreeder van visch dan die, welke naderhand meer binnenwaarts gevangen, en, onder den naam van Panharing aangebragt wordt.

De ligt-verteerbaarheid van den riviervisch, mogen wij echter niet, dan onder zekere bepaling, toeſtaan. Zalm en Paling, bij voorbeeld, hoe zeer tot den riviervisch behoorende, zijn, om hunne vettigheid, zwaarder, dan bijna eenige zeevisch, althans dan dezulke, die onze vaderlandſche tafels verſieren, de Heilbot misſchien uitgezonderd. Zelfs is de Paling, die in zoet water gevangen wordt, gewoonlijk vetter, dan die de binnenzeeën opleveren; maar voor het overige, ſoort bij ſoort vergelijkende, houdt de opgegevene regel: zoetwater visch is zachter en ligter verteerbaar dan zeevisch, allezins ſteek, waar van, behalve de Haring, de Schol, Tong, Garnaal en andere tot getuigen kunnen ſtrekken.

De deugdzaamheid van den visch behoort door de huishoudelijke bezorgſter van onzen disch naauwkeurig gade geſlagen te worden, omdat hij, als voedſel beſchouwd, tot de min noodzakelijke, mag gerekend worden, en daarom zeer misbaar is. Zij lette ten dien einde op

1. Of de visch *levende* is. Deze is buiten tegenſpraak de beste en de voedzaamſte, en verdient, in dat opzigt, ver de voorkeur boven de doode, zoowel om de ſmaak als om den gemakkelijke vertering, gelijk de ondervinding iedereen zal kunnen overtuigen.

Ten aanzien van den *dooden* visch, die, althans wat zeevisch aangaat, veel gegeten wordt door den minvermogenden, moet ik opmerken: dat de beginſelen van bederf, waarin hij dadelijk, nadat hij geſmoord is, deelt, en welke aan de oogen door het gemis van helderheid, aan de kieuwen door de bleeke roode kleur, aan den geheelen visch door eene buitengewone ſlapheid te zien, en aan de wammen zoo ſpoedig te proeven is, een nadeel bedreigen, dat der gezondheid ſchaden kan. — Hier vindt nogtans een groot onderſcheid plaats tusſchen den droog geſtorven visch, zoo

als

Digitized by Google

als men die van onze zeestranden ter markt brengt, en tusschen den gesmoorden visch, die in het water gestorven is. De eerste, zoo hij versch en eerst des morgens van den dag waarop hij gegeten wordt, buiten het water is gestorven, waartoe de zoo bekende krimpvisch gebragt moet worden, verschilt in deugdzaamheid weinig van de levende; maar de laatste is veel meer bedorven, zoo als men ligtelijk, door vergelijking, ontdekken kan, aan de kenteekenen zoo even opgegeven. Hoe verder echter het bederf is doorgedrongen, des te grooter is het nadeel. In 1801 heb ik bij eene arme Jodin alhier (*) die in den zomer van dat jaar, met haar talrijk huisgezin, veel doode schelvisch (die toen zoo goedkoop was, dat men zoms van den eetbaar gekeurden, veertig voor anderhalve stuiver kocht) gegeten had, daar van eene zeer gevaarlijke koorts waargenomen, die dat ganssche huisgezin (vrouw en zeven kinderen) had aangetast, en met zeer ruime ontlastingen van onverteerden Schelvisch vergezeld ging. — Ook is de doode visch moeijelijker te verteren dan de levende, daarom laten die genen, welke een zwaarder voedsel begeren, wel eens den visch, vooral Schelvisch, sterven, alvorens dien op te maken, om te koken, en hij verkrijgt inderdaad daardoor eene kaasachtige taaiheid, die blijken genoeg van deszelfs meer moeijelijke vertering draagt. Hoe wijs was daarom niet de instelling onder Israël: „ En wanneer van de dieren, die u „ tot spijzen zijn, iets zal gestorven zijn, wie deszelfs „ doode aas zal aangeroerd hebben, zal onrein zijn „ tot aan den avond; ook die van hun dood aas zal „ gegeten hebben, zal zijne klederen wasschen en on„ rein zijn tot aan den avond (†)."

2. Lette men of de visch in *zuiver stroomend water gevangen* zij. De zeevisch, die in ondiepe havens, en de zoetwater visch, die in poelen en moerassen gevangen wordt (uitgezonderd de Paling, als welke diergelijke plaatsen, bij voorkeur, bemint, en daar in welig tiert) is grondig, en van een' zeer onaangenamen smaak, waar van de Havenbot getuigenis draagt. Een mijner vrienden ving, eenige jaren geleden, op een nabij gelegen vischwater, in eenen diepen kuil, waar in zeer

(*) Te *Enkhuizen.*

(†) Levit. XI. 39 en 40.

Digitized by Google

meer veel en tevens zeer helder water ſtond, eene vrij groote Baars, maar die er eenigzins geel uitzag; hij wilde dien den volgenden middag eten, maar noch zijne vrouw noch hij konde dien, wegens den grondigen ſmaak, gebruiken, zijne dienstboden weigerden dien even eens, en zelf de kat liet hem onaangeroerd ſtaan. Is de grondigheid van den visch dan eene harer ziekten? Dit althans heeft men opgemerkt, dat in het algemeen de visſchen, welke in naauwe wateren beſloten zijn, en op moerasſige gronden moeten leven, aan meer ziekten onderhevig zijn en ſpoediger ſterven, dan de visch, die op de ruimte tiert; als mede, dat zulke visch eerder tot bederf overgaat en eene nadeelige ſpijze wordt. GALENUS merkte reeds aan: dat visch, in de nabijheid van groote ſteden gevangen, alwaar de ſtroomende rivier een menigte onreinheid mede voert, ſlechter is dan die, welke op grootere afſtanden gevangen wordt.

3. Men lette dus vooral op, of de visch *gezond* zij? Men kan immers den visch niet van alle ziekten, die hem als voedſel ongeſchikt maken, vrijſpreken. De *Gazette Salutaire* meldt, dat, toen te *Konſtantinopolen*, doordien een heer van ſpringhanen alle plantgewaſſen verſlonden had, en de hongersnood ten hoogſten top geſtegen was, de menſchen genoodzaakt waren met ſchelp- en andere visſchen zich te voeden, dit genot door eenen ſpoedigen dood gevolgd werd; daar men bevond, dat deze dieren met eene *kwaadaardige ziekte* beſmet waren (*). De huidziekten der Noorwegers zijn aan het overvloedig gebruik van zoodanige zieke visſchen toe te ſchrijven. — „ In het *Chiemſer Meer in Beijeren* „ heerscht," zegt FRANK, „ ſints 35 jaren, eene „ doorgaande ziekte onder de Snoeken." Ook zijn ſommige visſchen zelfs vergiftig; maar daar deze geen inwoonders zijn van ons werelddeel, zal deze opmerking alleen voldoende zijn.

4. Behoort de visch *tijdig te zijn*, dat is, alleen gegeten te worden, als hij vol en wel gevoed is; dan leert de ondervinding, dat hij hard, lekker en voedzaam is. De Hommers worden onder deze, over het algemeen, nog als de ſmakelijkſte beſchouwd; ten aanzien van

(*) *L'Année* 1779 N°. 40.

Digitized by Google

van Baars en Karper is dit althans bij uitſtek waar. (*) Niet altoos zijn de visſchen tot voedſel even bekwaam; het minst van allen, wanneer zij ijlen, dat is: zonder hom of kuit zijn; dan immers zijn zij week, mager, onſmakelijk en geheel zonder voedſel; of wanneer de tijd van hom en kuitſchieten nadert: want tegen dien tijd, wanneer hom en kuit aanmerkelijk in grootte toegenomen zijn, verliest de visch in gelijke mate aan zelfſtandigheid, en daar hij het tijdſtip nadert van ontijdig te zijn, is hij, natuurlijk, des te onſmakelijker, hoe nader hij aan dat tijdſtip is; ſomwijlen is hij dan werkelijk nadeelig. ZIMMERMAN zag in *Zwitſerland* maag-krampen en ſcheele hoofdpijn ontſtaan, door Zalm in den rijtijd gegeten (†), en bij de *Ierlanders*, die denzelven in een meer gevorderd tijdperk gegeten hadden, ontſtond melaatschheid; eene ziekte bij de inwoonders van *Groot Cairo* zeer gemeen na het gebruik van verrotte visch, door den overſtroomenden Nijl opgeworpen. — MARTINET voedde den wensch, deze vraag beantwoord te zien: „In welken „tijd van 't jaar is elke vischſoort (die in Nederland „gebruikt wordt) het best om te eeten?" (§) en waarlijk, bij de weinige kennis, die wij van de huishouding der visſchen bezitten, en den grooten invloed, dien zij door het veelvuldig gebruik daarvan op het beſtaan, de welvaart, en de gezondheid van onze landgenooten hebben, is die vraag allergewigtigst. Als eene bijdrage tot vervulling van dien wensch, geef ik nevensgaande Tafel op, als de ſlotſom mijner onderzoekingen bij verſcheidene kundige en bejaarde Visſchers, zoo van de Maas als Texelſtroomen.

Leng	het best in April.
Kabbeljaauw .	——— Maart en April.
Schelvisch . .	——— Junij en Julij, maar dan is hij tevens het teederst, en wordt zelden levende aangeboden.

(*) De hommers Baarzen kan men onderſcheiden van de kuiters, door den bloedigen navel, welke ſtandvastig bij de eersten waargenomen wordt.

(†) *Von der Urfahr* 437.

(§) *Natuurlijke Historie van ons Vaderland in de Verh. der Holl. Maatſch.* XI. 2. p. 234.

Digitized by Google

		gebragt en gegeten. Hij wordt op de markten het meest van September tot April aangeboden.
Panharing . .	het best in	November tot half Januarij.
Schol	———	Julij, hoe warmer hoe beter.
Schar	———	Julij.
Bot (Amſterdammer)	———	Julij.
Tarbot (*) . .	———	Maart en April.
Heilbot (†) . .	———	Maart.
Paling of Aal .	———	October.
Kreeft	———	Mei.
Garnaal . . .	———	Junij.
Rog en Vleet .	———	Maart.
Makreel . . .	———	Junij, maar in October, omtrend *Gibralter* gevangen, is hij vergiftig. (§)
Kaan of Griet .	———	Maart.
Spiering . . .	———	Januarij.

Knor-

(*) De redenen dat men de Tarbot in gewone tijden, wanneer de visſcherij niet belemmerd is, bijna nooit in Maart en April hier te lande op markt en tafel ziet, offchoon zij dan het best en meest tijdig is, en dezelve daarentegen in het zomerſaizoen van Mei tot September overvloedig en zeer goed voorkomt, is: dat de Engelſche Visſchers en Opkopers voor Engelſche rekening als dan voor en in onze zeegaten vertoeven, om de gevangene Tarbot op te kopen en naar Engeland te vervoeren, alwaar zij zeer gezocht en duur betaald wordt; terwijl die zelfde perſonen in het meer gevorderde jaargetijde zelf gaan visſchen, waar door onze visſchers, bij gebrek aan vreemde opkopers, gehouden z'jn die naar de vaderlandſche markten ter verkoop te voeren. De aart van de Tarbot ten allen tijde zeer goed zijnde, vooral bij eene warm luchtsgeſteldheid, eet men dezelve inderdaad, gedurende den zomer, zeer goed, en omdat men die anders naauwelijks bekomen kan, het alderbest.

(†) De *Heilbot*, eene bewoonſter van de meer diepe zeeën zijnde, en meer van de kusten verwijderd levende, ontvangen wij het meest in den zomer van de thuiskomende IJslandsvaarders — maar die, welke de Plompers en Beugvisſchers in het voorjaar aanbrengen, zijn, wanneer alles voor het overige gelijk ſtaat, altoos beter; die, welke onze kleine visſchers meer onder den wal vangen, is nooit zoo goed.

(§) LENTFRINK, *Geneesk. Tijdſchrift.* IV. 402.

Digitized by Google

Knorhaan . . .	het best in Mei en Junij.
Pieterman	altijd goed.
Pos	——— Junij en Julij.
Tong	——— Julij.
Harder . . .	——— Maart en April.
Makereel . . .	——— September.
Ansjovisch . .	——— Junij en Julij.
Geep	——— April.
Baars	——— Julij en Augustus.
Snoek	——— dito . . dito.
Seelt	——— altijd goed.
Braasſem . . .	——— November.
Karper	——— Junij. De hom is een zeer ligt en tevens zelfſtandig voedſel (*), welke een ieder vrijelijk gebruiken kan, uitgezonderd de jichtige.
Salm	——— Junij.
Elft	——— Junij.
Voorn	——— den Zomer als de Haft vliegt, daar de Haft niet gevonden wordt in September.
Smelt	——— den Nazomer, wanneer men, in Zeeland, het ſtrand omploegt en denzelven alzoo vangt (†).

Zeer veel ontbreekt nog aan deze lijst, zoo in naauwkeurigheid als in volledigheid, maar dat daarom ook anderen hunne aandacht daarop vestigen en deze mijne gebrekkige opgave verbeteren en aanvullen!

5. Men vermijde verder het gebruik van visch, die in zoodanige *wateren gevangen is, waarin Vlas of Hennip te rotten ligt*, of kortelings gelegen heeft. Men weet, zegt FRANK, dat dit den visch ongezond maakt, daarom is dit bij Plakaten in het Brunswijkſche verboden.

6. Ook ete men geen visch, die *met verdoovend aas gevangen* is. Sommige menſchen bedienen zich tot de vischvangst van de zoogenoemde kokkels (zijnde niervormige zaden van de *Menispermum Coculus L.* die ons uit

(*) DE VRIES, *Aanm. op* MARTINET's *Katechism. der Natuur*, II. 127.

(†) MARTINET, *Katechism. der Natuur*, II. 354.

Digitized by Google

uit de Mallabaar worden toegezonden) welke door alle visschen greetig verslonden worden, die daar door in eenen staat van verdooving geraken, zoo dat zij op het water tuimelende en drijvende, met de hand kunnen gegrepen worden. Daar de gevaren, die hier uit ontstaan kunnen, van voren noch te berekenen noch te ontkennen zijn, en elke bevestigende proef een te veel gewaagd stuk is, omdat onze dierbaarste panden, gezondheid en leven op het spel staan, behoort zulke visch van elke tafel geweerd te worden. Hierom hebben de Staten van *Groningen* die visscherij, weleer, op eene boete van *f* 100:-: verboden.

Het is om alle deze redenen niet genoegzaam geruststellend, dat de visch op de openbare markten gekocht is, omdat hij daar, door beëedigde Keurmeesters, alvorens moet zijn goedgekeurd, en dus (schijnbaar) het voorkomen heeft van een goed onschadelijk voedsel te zijn. Men moet uit zijn eigen oogen zien, of uit de oogen van zulk eenen, die, zoo hij al niet verpligt is, om den besten visch om uwent wille uit te zoeken, ten minsten geheel belangloos is, zoo omtrent koop en verkoop, als omtrent de handelende personen; en dit is des te meer noodzakelijk, omdat het bedriegen, onafscheidbaar, aan de meeste vischwijven schijnt eigen te wezen. Keurmeesteren zelf zijn, daarenboven, niet altoos, ja zelden, ervaren genoeg om te oordeelen over den nadeeligen invloed, die de overtreding hunner pligten op de gezondheid der ingezetenen kan hebben, noch belangvol genoeg voor dezelve, om zich voor de overtreding te hoeden. Zij rekenen zich, veelal, slechts verpligt, om te zorgen, dat geen rottige visch ter markt kome; in zoo verre laten zij dus de doode, offchoon gesmoorde visch, onder den naam van uitgestorvene, oogluikende afslaan en verkoopen. Verder zijn zij, over het algemeen, te veel bekend met, en dus te zeer gehecht aan de verkoopers, dan dat zij niet alles ten voordeele van dezelven zouden doen, wat hunnes inziens, maar, even door den beugel kan. Ook zijn zij veelal door de wetten niet naauw genoeg bepaald; althans in de Handvesten van *Enkhuizen* (eene Stad, die voor alles, wat de visscherijen aanbelangt, een bijzonder belang heeft gehad, voor dezelve alle mogelijke zorg heeft gedragen, en op welke ik mij dus in dezen durf beroepen) bepaalt zich alles tot deze geheel onbepaalde keu-

Digitized by Google

keure : „ Er zal geen visch mogen worden afgesla-
„ gen, die niet eetbaar is, het welk staan zal ter dis-
„ cretie van den afslager." (pag. 348*b*.) Welke keure naderhand, wel is waar, eenigzins verbeterd is, door dien, in de vorige eeuw, een Keurmeester van de versche zeevisch aldaar is aangesteld, welke de visch, alvorens die ter afslag gebragt wordt, moet keuren of dezelve eetbaar zij, dan niet, met last om de laatste onverwijld in zee te doen werpen; terwijl tevens den afslager verboden wordt ongekeurde of afgekeurde visch af te slaan, op eene bepaalde boete voor elke koop. Maar ook deze keur, hoe dikwils ook, en nog in deze eeuw vernieuwd en verbeterd, is, met dit alles, te onbepaald, om een genoegzaam vertrouwen te kunnen doen vestigen, en om de deur voor alle insluipende misbruiken te kunnen sluiten. En hoe menigmaal worden niet Keurmeesters nog bedrogen, zoo dat men zelfs visch, in het eene gedeelte der Stad afgekeurd, in het andere gedeelte te koop aanbiedt.

Uitmuntend is de schets door den waardigen MARTINET opgehangen van de opeenvolging der visschen om onze vaderlandsche tafels te vervullen, waar door GODS vaderlijke goedheid in onze verzorging het geheele jaar door, zoo duidelijk gekenmerkt wordt (*).

Niet alleen de versche visch, maar ook wel degelijk de *gezouten*, *gerookte* en *gedroogde visch*, vordert, om het algemeen gebruik, dat daar van wordt gemaakt, de bijzondere aandacht, wanneer men met teruggezigt op de gezondheid, dezelve tot spijze wil voordienen.

Dat deze toebereide vischsoorten (waartoe wij, voor onze vaderlandsche tafels, den Haring, Ansjovisch, Kabeljauw, Zalm, Elft, Stokvisch, Leng, Schol, Schar en Heilbot, als de voornaamste brengen) een vaster, en vooral de gedroogde en gerookte een zwaarder voedsel opleveren, dat, uit hoofde van de scherpte, die zout en rook daar aan toebrengen, niet geheel vrij te pleiten is van het veroorzaken van huidziekten, indien het tot een dagelijksch voedsel dient, zal ligtelijk begrepen worden, en hier van kunnen vele Duitsche kloosterlingen, wien de strenge orde het gebruik van alle vleeschspijzen verbiedt, en alwaar dus deze soort van visch deszelfs plaats vervult, ten getuige strekken.

Hol-

(*) Men zie dit na in den *Katech: der Nat.* II. D. bl. 340.

Digitized by Google

Hollands zeebanket, DE PEKELHARING, ontgaat nogtans deze beſchuldiging voor het grootſte gedeelte, vermits hij door alle ſtanden, en ten allen tijde, gegeten wordt, zonder nadeelige gevolgen te weeg te brengen. Trouwens, het ontbindende zout maakt den anders harde visch zacht, en deszelfs openend vermogen beveiligt den gebruiker voor alle gevreesde onheilen. Ook de Ansjovisch, hoezeer van een min algemeen gebruik, kan ten dezen aanzien, daar mede, in eene vergelijking komen.

De Labberdaan of de gezouten Kabbeljaauw, zijnde een dorre, zwaar te verterene visch, die alleen gekookt kan gegeten worden, is minder goed; althans VAN DEN BOSCH getuigt, dat hij den genen, die aan vallende ziekten onderhevig zijn, niet zelden nieuwe aanvallen verwekt (*).

Vermits, nogtans, de Haring- en Kabbeljauw-visſcherij voor ons vaderland eenen zoo aanmerkelijken tak van welvaart daarſtellen, zijn er, ten haren behoeve, door 's Lands overheids belangrijke keuren vastgeſteld, die in plaatſen, waar deze visſcherijen als hoofdneringen gedreven worden, door beëedigde Keurmeesteren, althans te *Enkhuizen*, ten ſtrengſten worden waargenomen. Van dien kant is men dus veilig voor alle bedrog, en men kan gerust zijn, dat hetgene openlijk, als deugdzaam, verkocht wordt, zulks inderdaad is. Men verbanne dus alle vrees voor ſchadende gevolgen, welke uit de ondeugdzaamheid van den Haring of Kabbeljauw, uit bederf of kwade behandeling oorſpronkelijk, zou kunnen ontſtaan (†); in zoo verre men zich veilig ſtellen kan voor de baatzucht van vervalſing, die na de keuring, met overgehouden of bedorven visch kan gepleegd worden, of voor het bederf, dat door lekkagie, verlies van pekel als anderzins, kan voorkomen. Op deze punten vestige men dus eene genoegzame aandacht.

De *volle Haring*, dat is, die hom of kuit heeft, is, ten allen tijde, voor de beste Pekelharing gehouden.

De *Matjes Haring*, die, in plaats van hom of kuit, een reuzel heeft, is even deugdzaam tot ſpijze als de volle Haring; ſommige zelfs achten ze lekkerder. — De

ijle

(*) Ziekten van ons Vaderland. Zie *Verh. der Holl. Maatſch.* XVIII. 421.

(†) Zie §. 31. van het Plakaat van 't Uitvoerend Bewind der Bat. Republiek, op het vangen, enz. van den Haring.

Digitized by Google

ijle Haring, hoe zeer van dit alles ontſtoken, en minder vet, is echter zoowel om dadelijk te eten, als om te verzenden, voldoende, indien dezelve voor het overige goedgekeurd is. Deze wordt in den handel betaalt als drie tot twee. — Behalve het kenmerk van een reuzel te bezitten in de plaats van hom of kuit, zoo is de ton, waar in matjes Haring gelegen is, gemerkt met twee gordingers tusſchen de halshoepen; en die, waar in ijle Haring ligt met ééne gording op de buik der ton.

De *kleinzouten* Haring, dat is, die in plaats van met grof Spaansch zout, met keetzout, gerafineerd zout, of ook wel zout van zout gezoden genoemd, gezouten is, is altemaal volle Haring, en draagt een naam en merk, overeenkomstig den tijd, waar in hij gevangen is; te weten: die na St. Margrietsdag (21 Julij) tot den 25ſten dito gevangen is, heet *vrouwtjes Haring*, en de ton is gemerkt V., die na St. Jacob en dus van 26 Julij tot 24 Augustus wordt gevangen, en met klein zout gezouten, heet men *Jacobi Haring*, en de ton draagt het merk J; de Haring na St. Bartholomeus, (24 Augustus) tot en met 14 September ingeſloten, gevangen, noemt men *Bartholomei Haring*, en het vaatwerk wordt getekend B, terwijl die, welke na Kruisverheffing (14 September) gevangen en gelegen wordt, met ✠ op de ton getekend en Kruis-Haring genoemd wordt.

Wrakke Haring, vooral de *Bruit*, *Nachtſchamel* en *Smeul* gekeurde, voor zoo ver deze laatste eetbaar is, kunnen, indien zij dadelijk gegeten worden, zeer wel tot ſpijze dienen; echter zijn zij ver beneden de goede te achten; daarom worden ook de tonnen, waarin zij zijn, en waar uit zij op zware ſtraffen niet mogen verlegd worden, door Keurmeesteren dadelijk bij de keuring gemerkt, hetgene dus mede de oplettendheid vordert, en waarvan het dus genoegzaam zijn zal de merken op te geven. Van de *grofzouten Haring* wordt de *nachtſchamele* gekeurde dus op de ton gemerkt ◐ de *Bruit* ⌀, en de *Smeul-Haring* SM; De *Schalbak* met SB getekend, is even goed als de beste Haring om te eten, en is alleen wrak gekeurd, omdat hij geſchonden is aan kop, rug of elders. De *Rootvaan* dus gemerkt , is alleen wankleurig rood aan hom of kuit, doch mede zeer goed voor den eter. De overi-

Digitized by Google

rige, die *wanzouten*, en alzoo ongeſchikt zijn voor het gebruik, doen Keurmeesteren in hunne tegenwoordigheid in zee ſtorten: van dien kant is men alzoo geheel gewaarborgd. — Van de *wrakke kleinzouten* Haring draagt het vaatwerk deze merken: WJ (Wrak Jacobi). WB (Wrak Bartholomei). W✠ (Wrak Kruis) boven en behalve de ſtads of plaatſelijke letter. (*) *Geſteurde Hareng* en *Slabbert*, hoe zeer buiten de keur van de groote Visſcherij, zijn echter van het plaatſelijke toevoorzigt niet uitgezonderd. (†) Zij behooren niet onder de wrakken, hoe zeer onder dezelve wrakken gevonden worden. Ook zijn zij niet onder de nadeelige te tellen. Zij zijn allen op een bijzondere wijze (ongekaakt en dikwils ongepakt) bereid, en kunnen veilig voorgediend worden.

Ook de *Gezouten Kabbeljaauw*, *Zoutevisch* of *Labberdaan* genaamd, om het even of die gevlekt of aan moten is geſneden, en deze zoowel als de Kibbeling, Kelen, Lippen enzv. kan wanzouten zijn, en dan wordt de visch zuur, of zoo de graad van bederf heviger is, ſtinkend. Bij vernieuwde keure van Schout, Burgemeesteren en Schepenen van *Enkhuizen*, van 18 December 1686 vastgeſteld, moeten Keurmeesteren van den Zouten Visch de zure visch op de buik van de ton merken met Z, de ſtinkende met S, en die zoo ſtinkt dat zij geen Koopmans waar is, met SS.

Alles wat van den Haring (de Keuren uitgezonderd) gezegd is, kan men geheelenal op de Ansjovisch, een klein vischje, dat ook in de Zuiderzee gevangen wordt, toepaſſen. Deze wordt zwaarder gezouten dan de Haring; ter tafel wordende gebragt, meestal geverscht en in repen geſneden, met olij, azijn en peper gegeten, en geven deze vischjes, van wege hunne vettigheid en het meerdere zout, nog al eene zware ſpijs.

De Gerookte Haring of *Bokking* kan men onderſcheiden in *Engelſche*, *Dieſwaterſche* en *Zuiderzeeſche*. *De eerſte*, *die in Engeland gerookt wordt*, is zeer vet, en geſchikt om uit de hand gegeten te worden. Zij is zeer zwaar te verteren, omdat zij vet, gezout en gerookt is; vordert alzoo eene goede maag en eene werkzame levenswijze, en daarom over het algemeen een

(*) Zie aangehaald Plakaat. §. 19.

(†) Zie Keure van *Enkhuizen*, 6 November 1620. Handveſten, p. 237.

Digitized by Google

een ſpaarzaam gebruik. Daar de *Sprot*, hoezeer een kleinder vischje, in hoedanigheid geheel met de Engelſche Bokking overeenkomt, is het gezegde aangaande de eerſte, geheel en al op de laatſte toepaſselijk. — *De Diepwaterſche Haring*, die aan de Engelſche kusten tuſschen de klippen, door de bewoonders der Hollandſche Zeedorpen, *Scheveningen*, *Katwijk*, *Noordwijk*, *Egmond*, *Petten*, enz. gevangen, en in onze Vaderlandſche bokkinghangen gerookt wordt, is een zwaarder voedſel, dan de meer fijne *Haring*, *die de Zuiderzee*, in het late najaar en den winter, oplevert. De belangrijkheid van die Visſcherij heeft, op de plaatſen, alwaar deze nering gedreven wordt, dezelve aan geſchikte Keuren, in overeenſtemming van 's Lands Plakaten, onderworpen, waar door men die Bokking gerust als gezond, tijdig, en goed behandeld mag aanmerken; en daar de winterkoude den vezel ſpant en de verteringswerking opwekt, durft men deze anders zware ſpijze gerust voordienen. — Daar evenwel de Keuren omtrent de *Zuiderzeeſche Bokking*, vooral te *Enkhuizen* (waar die nering eertijds zeer uitgebreid, en zelf tot buitenslands gedreven, van zeer groot belang geacht werd, zoodat Schout en Schepenen dier ſtad daar over 's jaarlijks Schouwen hielden) zich bepalen van 4 December tot en met 16 Januarij ingeſloten, zoo moet zich het vertrouwen op die Keuren ook niet verder uitſtrekken; na dien tijd, trouwens, ontaart ook de Haring gaande weg, wordt week en ijl, en verliest alle de eigenſchappen van een deugdzaam voedſel. Zoo ook mag aldaar, ten geenen tijde, eenige Haring tot gebruik worden opgeſlagen, ten zij die vooraf aan de keur van beëedigde Keurmeesteren van den verſchen Haring worde onderworpen (*), en voor zoo verre dezelve in de hangen mogten worden opgeſlagen, om tot Bokking te worden gerookt, moet die daarenboven ten allen tijden van Kijfharing en Blik gezuiverd worden.

De *Stroo-Bokking*, die eertijds veel naar *Hamburg* en *Breemen* verzonden werd, was minder deugdzaam; maar de keur daarvan vond ook eerst plaats na 12 Februarij. (†)

De *IJbokking* is bereid van dezelfde ſoort van Haring: het onderſcheid beſtaat alleen hier in, dat deze

(*) Handv. p. 235*a*. (†) Handv. p. 23*b*.

Digitized by Google

ongezouten en ligt gerookt wordt, terwijl men te *Enkhuizen*, *Monnikendam*, *Harderwijk* en elders, waar de verzending mede in het plan is, de Haring vooraf zout en daar na zwaarder rookt. De IJbokking moet dus voor het braden, met zout en peper beſtrooid worden. Zij levert een minder zwaar voedſel op dan de andere Bokking.

Oneindig zwaarder voedſel levert de *gerookte Zalm* op, die vooral voor *Schoonhoven* en *Geertruidenberg* een niet min gewigtige tak van nering oplevert. Hij is zeer vet, wordt zwaar gerookt, en vordert, bij een zeer matig gebruik, eene ſterke maag. Ten aanzien der deugdzaamheid mag en moet men op de vastgeſtelde keuren vertrouwen. Daarenboven, dewijl hij even als de Haring een trekvisch is, bezoekt hij alleen in zekere vaste tijdperken onze Rivieren, en kan dus alleen tijdig gevangen worden. — *Noordſche Zalm* en *Elft* zijn minder vet, maar harder van visch, en daarom in evenredigheid daarvan, moeijelijk te verteren.

Als eene heele vette en zwaar te verterene ſpijze moet ik nog, met een enkel woord, van den *gerookten Paling* gewag maken, welke, zoo hier en elders, voor eene groote lekkernij geacht en ſedert weinige jaren in gebruik gebragt is. Hij is niet onſmakelijk, doch behoort met matigheid gebruikt te worden.

Al de gerookte Visch is, wel behandeld zijnde, aan geen bederf onderhevig, zoodat van deze zijde alle vrees verdwijnt. — Met de ziekten der Viſchen zijn wij te weinig bekend, om de kenteekenen, die zich aan den gerookten zieke visch zoude kunnen voordoen, op te geven. Ook worden dezelve door de behandeling onkenbaar, en men moet dus op de goede trouw hier veel laten aankomen. Dadelijk bederf ontdekt zich ligt: visch die te ſlap gezouten is, verdient allezins wantrouwen.

De *gedroogde Visch*, en vooral die hier de eerſte plaats verdienen, *Stokvisch*, *Teutelaar* en *Leng*, worden ons van buitenslands, uit *Noorwegen*, toegezonden, alwaar zij aan de ſtranden gevangen, en op de klippen gedroogd worden; en vermits dit een tak van handel is, zoo behoort het belang van den koopman een genoegzame waarborg te zijn, om goede waar af te leveren en te ontvangen. Wanneer men echter overweegt, hoe veele oorzaken er kunnen zamenloopen, om dien visch

te

Digitized by Google

te doen bederven, waar van het voldoende wezen zal op te noemen: het nat worden, door lekkagie in de ſchepen, door overzeilen of diergelijke; het broeijen in dezelve, enz. welk een en ander ligtelijk oorzaak tot bederf kan geven: hier bij voegende, dat zulke, geheel of gedeeltelijk, bedorven visch evenwel hier te lande mag verkocht worden, daar mij geene keuren bekend zijn, die dit verbieden, en hier door wezenlijke nadeelen aan de gezondheid van den eter kunnen toegebragt worden: zoo is het de naauwgezetheid van elk, dien de zorg voor eene gezonde ſpijsbereiding is opgedragen, alleen, welke hier het ſchadende kan afweren.

Het zware voedſel, dat deze dorre gedroogde visch oplevert, wordt, als zoodanig, verhoogd, wanneer men denzelven of ongebeukt, of niet genoegzaam gebeukt en ongeweekt koken wil. Het is derhalve aan kok en keukenmeid opgedragen, hier op wel degelijk de aandacht te vestigen, ten einde geen onverteerbaar voedſel voor te zetten. Want ongebeukte ſtokvisch alleen door koken te willen zacht en eetbaar maken, is door de ondervinding bewezen, onmogelijk te zijn.

Gedroogde Schar, *Heilbot*, *Schol*, *Tong* en *Schelvisch* (welke laatſte het gebrek aan Stokvisch en Leng, gedurende het ſtilſtaan van handel en zeevaart veroorzaakt, heeft moeten vervullen, en waar van, tot dat einde, hier van in het jaar 1812, duizenden gedroogd naar *Braband* en elders verzonden zijn); ſtaan in alles aan het bovengemelde gelijk, en offchoon ik verzekeren kan, dat men alleen doode visch, zelf die reeds beginſelen van bederf vertoont, daar toe gebruikt, en dat Tong en Schelvisch ongezouten gedroogd worden, zoo wordt evenwel het meest aangeſtokene weggeſmeten; en ik durf gerustelijk verzekeren, nimmer eenig nadeelig gevolg van derzelver gebruik te hebben waargenomen. Algemeene keuren echter, hoe wenſchelijk anders, zijn daaromtrent, zoo ver ik weet, nergens voorhanden, waarom de zorg voor hare onſchadelijkheid, aan ieder die ze voordienen en gebruiken wil, wordt overgelaten.

Alle ongezouten gedroogde visch, behoort, gelijk wij van den Stokvisch en Leng gezegd hebben, alvorens dien te koken, door beuken, een graad van zachtheid te verkrijgen. Dit geldt mede van den gedroogden Schelvisch; bij de Tong behoeft dit minder, omdat de-

Digitized by Google

deze, tot de Platvisch behoorende, eene minder vaste zelfstandigheid schijnt te bezitten, en dunner van visch zijnde, door het water gemakkelijker doortrokken wordt. De gezouten gedroogde Platvisch, zoo als Schol en Schar, kunnen, zonder eenige verdere bereiding, uit de hand gegeten worden; eigen vet, maar ook die bijzondere eigenschap van het zout, dat bederfwerend en tevens ontbindend is, mag hiervan als oorzaak beschouwd worden.

Andere soorten van gedroogde en gerookte visch, wier gebruik minder algemeen bekend is, en ook, uitgenomen bij de visschers, bij ons, geheel niet gegeten worden, zoo als: *Puitaal*, *Vleet*, *Braasem*, enz. gaa ik stilzwijgende voorbij. De algemeene aanmerkingen mag men mede op deze toepassen, en volstandig houde men daarbij in het oog, dat elke gezouten, gedroogde of gerookte visch een taai, lijmerig, scherp voedsel oplevert, hetwelke alleen door eene sterke maag tot een goed voedselsap kan gebragt worden.

De kuit van Steur, en ook van andere visch ingezouten en in tonnetjes gelegd, onder den naam van *Kaviar* bekend, is, op geroosterd brood gesmeerd, eene spijze, die vele lekkerbekken zeer hoog schatten en welsmakend roemen, en die men hen, als niet ongezond en tevens voedzaam, heel wel kan toestaan.

Eindelijk moet ik hier bijvoegen, dat de *vischlever* eene zoo geliefkoosde lekkernij voor velen, om hare tranigheid, eene zwaar te verterene spijze is (*).

Van de Visschen gaan wij voort

5. Met *de Insekten.*

Onder de gekorvene dieren of Insekten vinden wij ook eenigen, hoe zeer een klein getal, die als spijzen op onze vaderlandsche tafels pronken, en daarom onze overweging vorderen. Zij bepalen zich tot weinige schaaldieren: de *Kreeft*, *Krab* en *Garnaal*, die allen tot eene hoofdsoort geacht worden te behooren, onder den geslachtnaam van *Kreeft*, bekend zijn, en ook eenerlei voedselaart bezitten, welke versterkende, in zelfstandigheid gegeten, niet zeer ligt verteerbaar mag gerekend worden, alhoewel men ook Kreeftensoupe, als zeer gemakke-

(*) VAN SWIETEN, *Comm.* en BOERH. *Aphor.* I. §. 196.

Digitized by Google

kelijk te verteren, den zwakken toedient. — De *Garnaal*, vooral die in de buitenzee gevangen wordt, is zwaarder te verteren dan de andere ſoorten, misſchien omdat bij dit kleine diertje de voedſelſtof meer ineen gedrongen is, dan in de meer groote Kreeft. Die, welke van deze allen in zoetwater zich ophouden, zoo als de Rivierkreeften, zijn zachter van vleesch, dan die de zee oplevert; die in de binnenzeeën leven, zachter dan in de buitenzeeën, zoo als dit uit de Garnaal duidelijk blijkt: want de zuiderzee Garnaal is ongelijk fijnder en lekkerder, dan die aan de Noordzeeſche ſtranden gevangen wordt.

De Zeekrabben zijn het best om te eten van St. Michiel (29 September) tot Allerheiligen (1 November) (*).

Niet altoos is het eten van Kreeften buiten gevaar; bij velen volgt na haar gebruik een uitſlag op de huid, die zeer naar netelzucht gelijkt, (†) en door andere eene ééndaagſche ſcharlakenkoorts genoemd wordt; zelfs heeft men, als het ware, vergiftigende verſchijnſelen na haar gebruik waargenomen. (§) Zij behooren dus matig en zeldzaam gegeten te worden; trouwens, voor dit laatſte zorgen veelal de hooge prijzen.

Alle deze dierſoorten moet men, om de goede vertering te bevorderen, gekookt, en met zout en azijn, of in de plaats van azijn met citroenſap, gebruiken. Een matig bijvoegſel van Peper doet bij dezelve ook geen ondienst.

De laatſte klaſſe van het Dierenrijk, dat ſpijzen voor onzen disch oplevert, bevat

6. *De Wormen.*

Tot deze klaſſe immers is het, dat de Natuurkundigen van dezen tijd de *Schelpdieren* gebragt hebben, welke te voren, en in het gemeene leven nog dagelijks, even als de ſchaaldieren, tot de Visſchen gerekend werden te behooren. Eene meer gezuiverde kennis der Natuurkunde en van den aard der onderſcheide-

ne

(*) Vergelijk KALM, *Stokholmiſche Abhandelung*. X. th. ſ. 195.
(†) Zie UNZER, *de Arts*, I. 2. 103.
(§) Zie LENTFRINK, l. c. I. 216.

Digitized by Google

ne voorwerpen, waar over dezelve handelt, doet ons dit voetſpoor, als meer der waarheid overeenkomstig, volgen.

De weinige voorwerpen, welke deze dierklaſſe voor onze tafels oplevert, bepalen zich tot Oesters, Mosſelen, Alikruiken en eene ſoort van Slakken.

Alle deze leveren een zacht, malsch, ligt verteerbaar voedſel op, dat voor velen eene groote lekkernij verſtrekt, maar, even als de dierſoorten der vorige klaſſe, weinig voedſelſtof mededeelt. Oesters en mosſelen worden wel het meest van deze, althans in ons Vaderland, gegeten; raauw worden zij door BOERHAVE beter geacht dan geſtoofd of gekookt, dewijl zij dan harder en zwaarder en daar door nadeeliger worden (*). Allen behooren vooral levendig toebereid, en om des te beter verteerd te worden, met azijn, citroen- of limoenſap gebruikt te worden.

De Oester, dat is, de gemeene eetbare Oester, is eene zoete, malſche ſpijze, die meestal raauw, ſomwijlen echter ook geſtoofd gegeten wordt, en van welker gebruik men zelden, zoo ooit, nadeelige gevolgen gezien heeft, vooral zoo zij op bekende oesterbanken geſpeend en gevangen zijn. De Texelſche overtreffen de Engelſche in grootte, even gelijk deze, gene in fijnheid en malschheid te boven gaan. Zij zijn niet eetbaar voor dat zij vier jaren oud zijn; de randen, die elk jaar met één vermeerderen, doen den ouderdom kennen (†). Zij worden onderſcheiden in Berg-, Bank- en Kleioesters, de laatſte zijn de ſlechtſte, en de eerste de beste, tevens omdat ze voller zijn dan de Bankoesters. — Die groene baarden hebben houdt men voor uitmuntend, en ten einde de Oesters deze kleur te doen verkrijgen, heeft de baatzucht getracht die met koperroest te verwen. LENTILIUS zag hierdoor een gantsch huisgezin krank en bijna vergiftigd (§). In de vier zomermaanden zijn de Oesters, over het algemeen, ongezond: het teeken daar van is, dat zij blaauwachtig zijn, en ſlap in de ſchelp hangen.

Daar ſommige Oesters eene perel bevatten, en dan om

(*) *Prælect. Acad. vs.* 322. *edente Halleri*

(†) MARTINET, l. c. II. 382.

(§) FRANK, l. c. 126.

Digitized by Google

om te eten onbekwaam zijn, zoo moeten die bij het openen en baarden weg geworpen worden (*).

De *eetbare Mosſel*, gladde of blaauwe Mosſel genaamd, wordt te regt eene gevaarlijke ſpijze geheeten, omdat haar gebruik, vooral wanneer zij gekookt gegeten worden (†), dikwijls, ſchrikverwekkende verſchijnſelen, hevige toevallen, ja zelfs doodelijke toevallen heeft te weeg gebragt (§) Zij behooren blank, malsch en wel gevoed te zijn. — Men wil dat, hoe zeer Mosſelen, in het algemeen, moeijelijk te verteren zijn, de Zeemosſelen evenwel te verkiezen zijn boven die, welke in de rivieren verzameld worden (*). Aan de Zeeuwſche word in Holland, boven alle anderen, den voorrang gegeven.

Veel is er over getwist, en uit hoofde van onze zoo zeer beperkte kunde in de Natuurlijke Historie van alles, wat de diepte bewoont, is het nog onbewezen, uit welke oorzaak de kwade gevolgen voortkomen, die ſoms na het eten van Mosſelen ontſtaan, vermits ſommige die aan eene ziekte onder de Mosſelen; anderen die aan het ſoortelijk voedſel, dat de Mosſelen gebruiken, bijzonder aan de eijeren van de Zeester of Straalkwabbe (‡), en wederom anderen aan het eigen geſtel van den eter hebben toegeſchreven (**). Daar het echter ſchijnt vaſt te ſtaan, dat nu eens het geheele gezelſchap dat Mosſelen eet (††), dan eens, hetgene meermalen gebeurt, een enkelde perſoon (§§), daardoor wordt

(*) Of het vocht, dat in den Oester gevonden wordt, eene zeer bijzondere kracht zoude bezitten, om de neiging tot wellust op te wekken (JOUBERT, *des erreurs popul.* Part. 2. Chap. 21.) durf ik, uit gebrek aan waarnemingen, niet verzekeren. Zoo ja, dan vordert de voorzigtigheid om dezelve met die behoedzaamheid voor te dienen, welke jaren en ſtand ſomwijlen vorderen.

(†) BEHRENDS, *de affectionibus a comestis mytilis*, p. 18. en RONDEAU, in *N. G.* en *H. Jaarboeken*, II. 226.

(§) Vergelijk WERLHOFF, *præf. ante diſſ.* cl. BEHRENS, lc.

(*) *Dict. de Medicin. Chirurg. etc. art. Moule.*

(‡) MARTINET, l. c. II. 390. en DE BEUNIE, in de *N. G.* en *H. Jaarboeken*, IV. 408.

(**) Vergelijk LENTFRINK, lc. IV. 401 ſq.

(††) MOEHRING, *de myteilorum veneno.*

(§§) BEHRENDS, lc. p. 13.

Digitized by Google

wordt aangetast, die misschien vijfentwintigmaal achtereen zonder eenigen hinder of ongemak te beſpeuren, Mosſelen at; en het algemeene geneesmiddel, dat ten allen tijde, en in alle omſtandigheden, daar tegen onbepaald aanbevolen is, in wijnazijn beſtaat, zou ik, voor mij, hier eerder overhellen, om eene ziekte der Mosſelen, als die oorzaak te onderſtellen, dan wel dezelve te zoeken in een ſoortelijk voedſel dezer ſchepſelen of in eene bijzondere geſteldheid van den eter; bijzonder omdat zij nu algemeen allen aandoet, dan weder enkelden heeft aangetast, te meer, omdat de verſchijnſelen, die zich vertoonen, meestal dezelfde zijn.

Deze aanmerkingen, op de waarneming van BEHRENDS gegrond, wederſpreken dan ook het gevoelen van MARTINET en DE BEUNIE, omtrent de eijeren van de Straalkwabbe of Zeester, dewijl het met de mogelijkheid nauwelijks overeen te brengen is, dat alle de Mosſelen, welke een geheel gezelſchap ter zelfder tijd gebruikt en waar door het ongeſteld is geworden, door de eijeren van dat Zeeinſekt zouden vergiftigd zijn.

Waaraan, evenwel, de zieke Mosſel, die bovendien misschien alleen ſoortelijk ziek is, te onderkennen is, beken ik niet te weten, en daarom niet te kunnen opgeven, omdat het ſchijnt, dat men in de uiterlijke gedaante, kleur, ſmaak en gevoedheid, geen onderſcheid met den Mosſel, die niet geſchaad heeft, en dus gezond is, ontdekken kan. Wenſchelijk ware het, dat alle Natuur- en Geneeskundigen, vooral die, welke in zeeplaatſen wonen, en daarom hiertoe eene dubbele gelegenheid bezitten, hunne aandachtige bemoeijingen derwaarts te rigten, om deze onzekerheid geheel uit den weg te ruimen.

Of uijen, bij dezelve gekookt, het gif verbeteren, of een ſtuk zilver, daar mede gekookt, zwart wordt, wanneer zich een vergiftige (naar mijn gevoelen zieke) Mosſel onder het kookſel bevindt, en of men daar veilig op kan vertrouwen, durf ik niet verzekeren, noch de ligtgelovigheid een te onveilig vertrouwenspunt opgeven. RONDEAU raadt aan om, als men Mosſelen in de ſchelp kookt, azijn met eenige hele peperkorrelen met het water te vermengen (*).

Pro-

(*) L. c.

Digitized by Google

Profesſor THEUSSINK gelooft, dat het gif, hetwelk den Mosſel ſchadelijk doet wezen, in de baard zich ophoudt, en dat het gevaar zou worden afgewend, indien men van de Mosſel, even als van de Oester, de baard wegwierp. Eene veeljarige ondervinding heeft geleerd, dat hij nimmer eenig nadeelig gevolg uit het eten van gebaarde Mosſelen ondervonden heeft; terwijl anderen, die van Mosſelen, van dezelfde partij, maar ongebaard, zoo als men gewoonlijk doet, gegeten hadden, daar door ongeſteld zijn geworden (*).

Indien men hier bij de ondervinding raadpleegt, welke verzekert, dat de nadeelige gevolgen zich het meest bij het gebruik van gekookte Mosſelen laten ondervinden, en zelden zoo ooit bij het eten van raauwe, omdat in het laatſte geval de ſchelp geopend, de Mosſel uit dezelve geligt en gezuiverd wordt; zoo zou ik daarom de liefhebbers van Mosſelen aanraden deze voorzorg altoos in acht te nemen, en geene derzelven ongebaard gebruiken; te veel voorzorg heeft nimmer geſchaad, en de Mosſel verliest volſtrekt niets van zijn lekker door deze behandeling.

De gevaarlijkſte tijd om Mosſelen te eten, zijn de de maanden April, Mei, Junij, Julij, Augustus en September (†). Zij moeten nooit zonder azijn of citroenzuur gegeten worden; deze ſchijnen het beste tegengif te zijn tegen de vreesverwekkende gevolgen, die zij ſomwijlen te weeg brengen.

De *Alikruik*, eene ſoort van zeeſlak, wordt in ſommige oorden van ons Vaderland, door velen met ſmaak gegeten. Met hare huishouding zijn wij echter mede te onbekend, om er iets beſlisſends van te kunnen opgeven.

Zij moeten onder dezelfde voorwaarden, als de Mosſelen, ter bevordering eener goede vertering, met azijn voorgediend, in eene matige hoeveelheid, en door ſterke magen gegeten worden.

Eindelijk levert deze dierklaſſe nog eene Tuinſlak op, die de natuurkundigen onder den naam van *Helix Pomatia* beſchrijven.

Offchoon dit diertje, zoo ver ik weet, in ons Vaderland niet tot ſpijze wordt gebruikt, zoo heb ik het ech-

(*) *Geneesk. Magazijn.* V. I. 1. 128.

(†) ROND EAU, lc.

Digitized by Google

echter niet kunnen overſlaan, omdat het buitenslands vrij algemeen gegeten wordt, zoo zelfs, dat men in *Zwitſerland*, tegen de vasten, een' vrij aanmerkelijken handel daar mede drijft, en bijzondere ſlakketuinen nahoudt, waar in zij bij duizenden gevoederd worden. Ook zendt men die, als eene uitgezochte lekkernij, van *Frankrijk* naar *Amerika* (*).

De winter en het voorjaar vinden haar geſchikt om te eten. Zij leveren een zwaar voedſel op.

De Slakken, zoowel de naakte, als die van huisjes voorzien zijn, hebben op den rug een langachtig, hol, ſpiergelijkend been, dat, in het gemeene leven, *ſlakſteentje*, *ruggebeen*, genaamd wordt, en dit moet, bij het toebereiden dezer diertjes tot ſpijzen, weggeworpen worden (†).

Voortbrengſelen uit het Dierenrijk.

Tot de belangvolle voorwerpen, die uit het dierenrijk afkomstig zijn, en die wij uit hetzelve gretig ontvangen, die ook vaak onzen disch mede helpen vervullen, behoort vooral de *Melk*, en wat de melk oplevert: *Boter* en *Kaas*, onzen aandacht te boeijen, waartoe haar algemeen gebruik de billijkſte reden oplevert. Geen dag, trouwens, ſpoedt ten einde, zonder dat onze Landgenooten deze, als behoeften van den eerſten rang, gebruikt hebben, zoowel in de ſchitterende woning van den rijkſten koopman, als in de nederige ſtulp van den geringſten daglooner.

De *Melk* onzer viervoetige huisdieren, Schaap en Rund, vooral van de laatſte, is van een uitgeſtrekt huishoudkundig gebruik bij de ingezetenen van ons veerijk Vaderland, die haar dagelijks tweemaal ontvangen. De morgenmelk echter acht men minder in hoedanigheid te zijn dan die, welke des avonds gemolken wordt.

Hoe overvloedig zij ook bij ons zijn moge; hoe goedkoop te bekomen, en hoe menigvuldig in gebruik bij de lagere volksklaſſe, die, bijzonder in de kleine ſteden, daar van een bijna dagelijks voedſel maakt, zij zou evenwel een verdacht voedſel kunnen opleveren, en eigenſchappen aannemen, nadeelig voor de gezondheid en

(*) *Dict. de Medic. Chirurg. etc. art. Limaçon.*

(†) STOLKE, *zeldzame Natuurverſchijnſelen*, 1 St. p. 50.

Digitized by Google

en het leven; want zij kan door de ſpijzen, die het melkgevend dier gebruikt, vergiftigd worden, wanneer hetzelve, bij voorbeeld, genadekruid (*), of wolfmelk (†), beide zeer vergiftige planten, gegeten heeft, en deze worden, vooral door de Geiten, nog al gaarne gezocht. Wel is waar, dat in ons Vaderland, alwaar daar en boven zelden Geitenmelk gebruikt wordt, uitgezonderd in ziekelijke omſtandigheden, hoogst zeldzaam deze ſchadende eigenſchap aan de melk wordt medegedeeld, omdat men die plantgewaſſen zeer zeldzaam op onze weilanden aantreft: maar dit neemt echter niet weg, dat het plaats hebben kan, noch maakt de zorg daar voor onnut. Deze zorg kan nogtans alleen daar in beſtaan, dat men, zoo veel mogelijk, acht geeft op het voedſel, dat het vee gebruikt, waar van men de melk trekt, en dat diergelijke ſchadende planten van derzelver weiden geweerd worden.

Maar behalve deze natuurlijke vergiftiging zoo komt de melk zelden zuiver uit de handen van den veeboer, die haar meestal, gewinshalve, althans voor zoo ver zij langs de huizen uitgevent wordt, vervalscht dat is, daartoe niet zelden met onzuiver ſlootwater aanlangt; en dit vervalſchen van de melk met brak ſlootwater is zelf veel gemeenzamer dan met zoet rivier- of regenwater, omdat het brakke water aan de melk eene dikte verſchaft, die het bedrog van vervalſching minder doet ontdekken, en te gelijk eene grootere hoeveelheid water toelaat. Somwijlen zelfs wordt de melk, door verfoeijelijke baatzucht gedreven, onvoorzigtiglijk, en zoo ik althans tevens geloof, doelloos vergiftigd.

Van zeer veel belang voor onze landgenooten is het de nadeelige eigenſchap te kennen, welke de melk verkrijgt, wanneer zij in koperen, loden of tinnen vaatwerk blijft ſtaan; dit bevordert de eerste beginſelen van zuur worden, en het zuur zelve ontwikkelt zoowel het roest of koperrood uit het koper, en de loodzuiker uit het lood, als het rottekruid uit het tin, deelen, welke alle deze metalen, ten allen tijde, foortelijk opleveren. De voorbeelden, dat geheele huisgezinnen vergeven zijn, doordien eenige melk in koperen emmers was

(*) *Gratiola officinalis.* L.
(†) *Euphorbia Cyparisſias* en *Palustris.* L.

Digitized by Google

was blijven ſtaan, daar in zuur geworden, weder met andere melk aangevuld, en alzoo verkocht was, zijn in *Parijs* niet zoo geheel zeldzaam (*). THIERRIJ en SCHULTZE zagen te *Parijs* en *Neurenburg*, dat de vallende ziekte onder de kinderen de overhand had genomen, ſints men gewoon was de melk in koperen vaten, van buiten naar de ſtad, te brengen (†). Bij kinderen verwekt melk, in tin bewaard, hevige buikpijnen en doodelijke ſtuipen, waarom zulk vaatwerk uit de kraam- en kinderkamers zorgvuldig behoort geweerd en de tinnen pijpkannen met zilveren of glazen verwisſeld te worden.

Melk van zieke Koeijen te gebruiken is even zoo gevaarlijk als het eten van haar vleesch; de melk deelt geheel in den ziekelijken toeſtand des diers en voert de ziekte zaden met zich. Een boer had met zijn huisgezin, dat uit vrouw, vijf kinderen en eene meid beſtond, benevens nog eene arme weduwe en hare vier kinderen eenige dagen melk gebruikt van eene Koe, die door een dollen hond gebeten was. Alle deze dertien menſchen zijn, de eene voor, de andere na, door de hondsdolheid aangetast, en deerlijk omgekomen.

Dit alles is tevens op den *Room* toepaſſelijk. Deze laat, door zijne meerdere dikte, nog ligter de vervalſching toe, terwijl hij ſcherper (zuur) wordende, eerder en grooter ſchade aan de gezondheid bedreigt. Dat dan de baatzucht zich onthoude om den room in loden vaten te plaatſen, ten einde denzelven meerder dikte te doen verkrijgen: zij zou daar door, zonder het te willen, hare medeburgers vergiftigen.

De melk, en nog veel minder de room, verdraagt zich eenigermate met viſchſpijzen, ten minſten er wordt eene ſterke maag vereiſcht om dezelve te zamen, of ter zelfder maaltijd gebruikt, behoorlijk te verteren. Ieder dus, die zijne gezondheid wil waarborgen, en haar eene der gezondsheidvoordeelige tafel wil aanregten, zij dit ter vermijding aanbevolen, vooral daar men in dit opzigt zoo ligt zondigt. Immers een Baarsje te eten en room daar na, is een onthaal, naar hetwelke velen watertanden, en waar voor men ſoms veel,

(*) Vergelijk *Diction. de Medic. Chirurg. etc. art.* Lait, en NAVIER, *Contrepoiſon de l'Arſenic etc.* Tom. I. p. 281.

(†) Zie FRANK. lc. 317.

Digitized by Google

veel, zelfs zonder de gezondheid in rekening te brengen, opoffert.

De *Karnemelk* is uit haren aart zuurder dan de zoete melk, daarom is het bewaren in het reeds opgetelde metalen vaatwerk, om de bepaalde redenen, nog nadeeliger (*).

Het beste en veiligſte geſchiedt het bewaren van melk, room, karnemelk, hui, enz. in houten vaatwerk.

De *Boter*, uit den room van melk vervaardigd, deelt in alle de hoedanigheden, en dus ook in de natuurlijke of verkregene nadeelige eigenſchappen derzelve. Allergevaarlijkst is het bewaren van Boter in metalen vaten. COHAUSEN verhaalt van een Klooſter in *Trier*, alwaar in 1724 alle de Monniken door het loodkolijk overvallen wierden, omdat zij boter hadden gegeten die langen tijd in loden vaten had geſtaan, daardoor aangezet en zoet was geworden (†); dit zou evenwel in ons Vaderland een zeldzaam verſchijnſel zijn, omdat men zoo ooit, als dan voor eenen zeer korten tijd, boter in diergelijke vaten bewaart. 's Lands Plakaten vorderen ook, dat de boter altoos in eiken vaten gelegd en verkocht moet worden; zij wordt ook veelal daar in bewaard, of in onverglaasde aarde potten overgelegd. In dit laatſte geval moet ik de zorgvuldige huismoeder waarſchuwen, dat zij daartoe vooral onverglaasde potten,

(*) Ter waarſchuwing voor velen mijner ſterkwerkende Landgenooten wil ik (als in het voorbijgaan) aanmerken, dat de karnemelk, in groote hoeveelheid gedronken, vooral in het warme jaargetijde en als men bezweet is, hoogst nadeelige gevolgen, zelfs den dood, kan te weeg brengen. Dr. VEIRAC, om uit duizend één voorbeeld aan te voeren, verhaalt, dat een Boerenknecht van zesendertig jaren, zeer verhit en bezweet zijnde, eenige glazen koude karnemelk had gedronken, en daarna water uit de welpomp; dat hij daarna veel moeijelijkheid in de ademhaling had ondervonden, borstwaterzuchtig werd en vier weken na den dronk geſtikt is. (*Haarl. Maatſch.* XXV. 48.) Ook kwam voor eenige jaren, op eenen ſmoor heeten dag, bij de Haarlemmerpoort te *Amſterdam*, een man, allerſterkst verhit en bezweet, aanloopen. Hij vindt aan de poort eene vrouw met karnemelk te koop ſtaan, en ſlaat in allerijl een maat van dien drank binnen; doch hij heeft dit naauwelijks gedaan, of hij valt dood neer, eer hij nog de buitenpoort is binnen getreden.

(†) E. N. C. vii obſ. 73.

Digitized by Google

ten, zoo als de keulſche zijn, verkieze, opdat de loodzuiker, die het voornaamſte inmengſel van het verglaſel is, niet ontbonden en met de boter vermengd wordende, dezelve eene nadeelige hoedanigheid doe verkrijgen. De volgende hoogst belangrijke waarneming zal tevens de voorzigtigheid aanraden in de keus der keukengereedſchappen bij het dagelijks gebruik van boter. De Heer NAVIER werd te *Chalons ſur marne*, bij een huisgezin van negen Perſonen geroepen, alle van hevige brakingen en buikpijnen aangetast; zij hadden alle de teekenen van ſterk vergif gebruikt te hebben: bij nader onderzoek bleek het, dat alle deze toevallen de gevolgen waren van de achtelooze onvoorzigtigheid der huismoeder, want deze had in eenen koperen ketel boter geſmolten, en tot het afſchuimen zich van eene koperen ſchuimſpaan bediend; van dit ſchuim, dat koud geworden en met veel koperroest beſmet was, bediende zij zich, om daar mede koeken te bakken, terwijl met die zelfde ſchuimſpaan mede de ſoepe geſchuimd werd. Binnen vierentwintig uren werden aan deze negen perſonen de zoo evengemelde toevallen, in meerdere of mindere mate, waargenomen, naar mate zij van de genoemde ſpijzen meer of minder gegeten hadden. — Ik zelf herinnere mij gehoord te hebben, dat in een pannetje, hetwelke met geſmolten boter op het vuur ſtond, om met de opgedischte grutten gegeten te worden, gedurende het gebed, een geheele tinnen ſpijslepel geſmolten was. De boter werd, uit vrees voor nadeelige gevolgen, weg geworpen, maar hoe ligt ſmelt niet, op deze wijze, een gering gedeelte onopgemerkt, zoodat de ſchadende loodzuiker en het vergiftige rottekruid daardoor met de boter vereenigd worden, ofſchoon het waar zij, dat het olijachtige van de boter een verſtompend tegengift voor dezelve tevens oplevere.

Dat de boter, gedurende den zoogenaamden vuiltijd, (de Hondsdagen*) gelegen, minder deugdzaam zou zijn, dan

(*) Deze vallen, volgens den Almanak, gewoonlijk, den 20ſten Julij in, en eindigen den 20ſten Augustus, en hebben hunnen naam ontleend van de Ster *Lyrius*, die in het Sterrenbeeld: de *Groote Hond* ſtaande, gemeenlijk *Hondſter* geheeten wordt, en gedurende dezen tijd met de zon te gelijk opgaat, en alzoo even lang onzigtbaar blijft; terwijl zij na den 20ſten Augustus weder te voorſchijn komt en zigtbaar blijft.

Digitized by Google

dan die op andere tijden des jaars bereid is, is ingebeeld. Zij kan eyen lang duren, en is even goed, indien zij even goed bewerkt en gezouten is; het vooroordeel doet gewoonlijk de prijs in dat tijdvak eenigermate dalen. De zuinige huishoudſter koope daarom in dien tijd haren voorraad. Zij kan, indien zij al deze hare vooroordeelen wil behouden, tevens gerust zijn, dat de boter, die zij als dan koopt, voor den vuiltijd gelegd is; terwijl die, welke na de hondsdagen, gewoonlijk tot hoogeren prijs, verkocht wordt, gedurende dien tijd bereid is, althans kan bereid zijn.

Niet zelden ontmoet men ſterke boter. De oorzaak hier van is, dat dezelve niet behoorlijk bewerkt, en nog met huideelen overladen is; of omdat zij niet vast genoeg gelegd en aan den toegang der lucht bloot geſteld is; of omdat zij niet behoorlijk gezouten is, of hare pekel door een lek in het vat als anderzins verloren heeft. Welke ook de rede zijn moge, galſtrige of ſterke boter is zeer ongezond, en veroorzaakt, onder vele andere ongemakken, zure oprispingen en de brandende zode. Zij moet buiten elke wel ingerigte huishouding gehouden, en nimmer aangekocht worden. Indien men evenwel, bij ongeluk, die verkrijgt, is het beste hulpmiddel daar tegen, dezelve te verwerken, en in een ander vat of pot over te leggen, met fijn zout en wat witte zuiker door te kneeden, en daar na twee of drie ſtokken zoethout daar in te ſteken, wanneer men haar, na eenige rust, veelal, verbeterd zal bevinden.

ADAM wil, dat men de boter, wanneer zij, door niet op zijn' tijd gezouten te zijn, ſterk, dat is galſtrig is geworden, doe ſmelten en ſchuimen, en er dan een korst geroosterd brood in ſteke. Hij verzekert dus, dat de boter, dus behandeld zijnde, na één of twee minuten, geen kwaden ſmaak meer heeft, maar dat de broodkorst ſtinkt. — Indien de boter met huideelen overladen is, heeft de ondervinding mij geleerd, dat het inſteken van raauwe rode wortelen met zeer goed gevolg bekroond wordt.

De winzucht ſchijnt, om het gewigt der boter te vermeerderen, dezelve ſomwijlen met loodſtoffen te hebben vermengd (*), dit heeft men vooral te vreezen op die plaatſen, waar dezelve in het klein verkocht wordt, want

(*) GAUBIUS, *Haarl. Maatſch.* I. Deel. p. 126.

Digitized by Google

want in het groote heeft men althans daar niets van aangeteekend. Ook kan zulk een bedrijf daar bij minder plaats grijpen, omdat de daders ſpoedig zouden ontdekt en ook het gewigt te weinig kan vermeerderd worden. — Om deze ſchadelijke vermenging te ontdekken, waar van gelijke gevolgen, als van het bewaren in loden of tinnen vaten is opgegeven, en vooral de hevige pijnen van het loodkolijk met hare verlammingen te vrezen zijn, is, in alle gevallen, het *ſympathetisch* proefvocht van HAHNEMAN, of de zwavellever allezins gemakkelijk en dienstig: want na de vermenging van een dezer dingen met de boter, wordt de bijmenging der metalen, door de zwarte nederploffing, zigtbaar, en de boter krijgt eene zwarte kleur.

Het verwen der boter met kurkuma, of andere onſchadelijke verſtoffen, is, hoe zeer onnoodig, evenwel onſchadelijk en geene vervalſching.

Het is mogelijk, dat men boter vervaardige uit de melk van zieke beesten. Ik rade, echter, aan dezelve nimmer te gebruiken, omdat zij altoos moet verdacht gehouden worden van een voermiddel te kunnen zijn van ziekte zaden. Wel is waar, men behoeft niet zeer veel vrees hier voor te voeden, omdat zieke Koeijen weinig melk geven, en bij voortdurende ongeſteldheid geheel droog worden: maar als de weinige melk, die het beest, in het begin der ziekte, geeft, gekarnd wordt, hoe en waar aan zal men die boter onderkennen? Dit is moeijelijk, zoo niet onmogelijk: want hij die baatzuchtig genoeg is, om zulke boter, ten koste van het gevaar zijner medeburgeren, tegen het inkomen van eenige ſtuivers, te bereiden, zal ook alle moeite aanwenden, om zijne ondeugende boter als zoodanig, onkenbaar te maken en te verbergen. — Misſchien dat een fijne tong iets onbepaalds vreemds ontdekte. In zoodanig een geval en bij de kennis, dat er eene ziekte onder het rundvee heerscht, houde men altoos de boter verdacht, en koope ze nimmer zonder die vooraf door de zintuigen te onderzoeken.

Onze vaderlandſche *Kaas*, van zuivere, en door geene nadeelige omſtandigheden ſchadelijk gewordene, melk bereid, hoezeer eene taaije en lijmerige ſpijze, die alleen door goed verterende magen moet gegeten worden, is buiten alle vrees voor *toevallige* nadeelige hoedanigheden te ſchatten, want de Hui- of Weikaas, anders

Digitized by Google

ders Hobbekaas genaamd, uit afgeroomde melk bereid, die minder goed, meer taai en alzoo moeijelijker te verteren is, wordt dadelijk gekend aan het teeken: HK, waar mede zij, volgens Plakaten van de Staten van *Holland* en *Westfriesland*, op eene boete van *f* 500:-: en bij eene volgende overtreding met zwaarder ſtraffen, moet geteekend zijn, en zij vordert alzoo eene geringe oplettendheid.

Ten aanzien der *Frieſche Zoetemelkſche Kaas*, moet ik echter opmerken: dat zij ſomwijlen met een ſchadelijk vergif doortrokken, voorkomt, en alzoo eene zeer gevaarlijke ſpijze oplevert. Te weten, ſommige boeren aldaar hebben de ſtrafwaardige gewoonte, om hunne Kaas, na dat zij eenige dagen belegen is, met water, waar in rottekruid gekookt is, af te boenen, om daardoor de korst harder en blanker te maken, en die des te beter voor de mijt te bewaren. Wanneer nu dit rottekruids-water te ſterk, of de korst nog niet hard genoeg gedroogd is, of dat dezelve, door het afboenen, al te nat is gemaakt, kan dit vergif niet alleen in de korst indringen, maar zelfs, door de korst heen, tot op eenen zekeren afſtand in de Kaas doortrekken, en zijne ſchadende eigenſchappen aan dezelve mededeelen. Velen, zegt een achtenswaardig Friesch Geleerde, die daar van, op eens, wat veel gegeten had, hebben dat dikwils met de doodelijkſte toevallen, ja ſommigen zelf met den dood geboet: zoo als dit op vele boeren begrafenis-maaltijden bewaarheid is geworden.

Daar onze Hollandſche Kaas, zoo ver ik weet, althans zeer zeker in *Noord-Holland*, alwaar ver uit de meeste Kaas gemaakt wordt, in houten vormen wordt bewerkt, na dat de melk vooraf in de ſtallen en koelkamers in ſteenen kommen of houten vaten ter afroominge is geplaatst; is de vrees voor den nadeeligen invloed van metalen vaatwerk, dat in het *Meklenburgſche*, weleer, zoo veel geruchts gemaakt heeft, voor de Hollandſche Kaas overbodig.

Vermits alleen het geoefend oog en de hand van ervaren Kaaskoopers en Veeboeren, op het uiterlijk aanzien, de deugdzaamheid van de ter markt gebragte Kaas kunnen beoordeelen: zoo kan ik geenszins opgeven hetgene deze niet kunnen beſchrijven, maar door ondervinding alleen werktuigelijk bepalen. De korst, die altoos opgemaakt is, verbergt de wezen-

lij-

Digitized by Google

lijke kleur der Kaas. En wie kan bepalen, waar in het gevoel het onderſcheid ontdekt, tuſchen wel bewerkt en lijmerig, dat beide eigenſchappen van een diergelijk vast ligchaam zijn.

Oude en vette Kaas is zwaarder te verteren dan jonge; hoe ouder zij wordt des te nadeeliger wordt zij, om het galſtrig worden van het vet of de dierlijke olij, die zij bevat. Zij kan zoo ſcherp zijn, dat het binnenſte van den mond en den ſlokdarm daar ſoms van ontſtoken zijn; men ete die alzoo ſpaarzaam, en, gelijk SINCLAIR aanraadt, als een ſpecerij, zoowel als de bittere Kaas, die altoos vet en galſterig is.

Rottige en zoogenoemde *Potkaas*, hoezeer door velen met ſmaak gegeten, brengen de beginſelen van verderf in het menſchelijk ligchaam, en moeten dus als vijanden onzer gezondheid geweerd worden, niettegenſtaande men den ſmaak der Potkaas door het bijmengen van wijn en ſpecerijen tracht te verbeteren.

Van de *Komijnen* of *Leidſche*, de *Kruid-*, *Saffraan*, *Texelſche* en andere Kaasſoorten, als alleen in de bijmengſelen verſchillende, is al het gezegde even waar, en kan van eene gelijke toepaſſing op haar gebruik zijn.

De Vogelen leveren aan de keuken *Eijeren*, welke, althans bij eenigzins gegoede menſchen, van geen gering aanbelang zijn, uit hoofde van haar veelvuldig gebruik, zoowel als bijmengſel, als op zich zelven. De meesten, die gebruikt worden zijn van de Hoenders, dan die der Eendvogels, vervolgens van de Kievieten, waar onder de Tureluureijeren (*) gewoonlijk geſtoken worden, en eindelijk die der Ganzen.

Elk ei beſtaat, behalve het onder de ſchaal liggende vliesje, uit drie deelen, ſchaal, dojer en wit, en wel in deze betrekkelijke hoeveelheid, dat, volgens

NEU-

(*) De Tureluur (*Tringa Striata*) eijeren hebben donker roode vlakken, daar die der Kivieten (*Tringa Vanellus*) zwart of bruinachtig groen zijn. Het wit der eerstgemelde is ondoorſchijnend wit, daar dat der laatste blaauwachtig is. De eijeren zijn nagenoeg even groot. Die van de Grutto (*Rusticola Grutto*) veel grooter en vuil groenachtig graauw van kleur, zijn, even als die van de Kemphaan (*Tringa Pugnax*) en de Graauwe Wulp (*Scolopax Arquata*) inzonderheid die van deze laatstgenoemde, insgelijks niet alleen goed, maar wel ſmakelijk ten gebruik.

Digitized by Google

NEUMAN, van een ei, dat twee oncen gewigts had,
de ſchaal ½ Lood en 4 Greinen,
het wit 2½ —— en 47 ——
en de dojer 1 —— en 9 —— woog (*).

Het eenige dat de Eijeren tot gebruik ongeſchikt maakt, is het bederf, en dit is tweederlei, of doordien zij te lang bewaard zijn, en op ééne punt geſtaan hebben, of een kuiken bevatten, en dit is gemakkelijk te onderkennen, om dat vuile eijeren, van wege de meer ontwikkelde lucht die zij bevatten, op het water drijven, en versch zijnde in het zelve zinken. Een versch ei drijft, daarentegen, op ſterke pekel. Dit maakt eene huishoudkundige proef uit, die men aanwendt, als men den winter-voorraad wil verzorgen, en aan eene zoo beproefde pekel kan die veilig toevertrouwd worden. Ook is het ei goed en versch, wanneer het met de tong getoetst zijnde, aan de eene punt warm en aan de andere koud bevonden wordt; terwijl, wanneer beide de zijden gelijk, dat is, of warm of koud zijn, men het veilig als vuil veroordeelen en wegwerpen kan.

Daar het lang bewaren van eijeren voor den winter, voor velen van belang is, zijn de middelen daar toe van een even groot gewigt. Om alzoo eijeren lang goed, en zelfs den winter over te kunnen bewaren, is het voldoende, derzelver ſchaal geheel, maar ook geheel en al, zonder iets over te ſlaan, met gewone lijnolie te beſmeren, of de eijeren gedurende vierentwintig uren daar in te laten liggen, waar door de toevloed van de buitenlucht volſtrekt afgekeerd wordt; dezelve als dan in zand, boekweitsdoppen of iets diergelijks, of op een rek, te plaatſen; dezelve volſtrekt alle weken eens onderst boven te keeren, en voor de vorst te beſchermen. Het eenmaal ter week te onderst boven keeren der eijeren moet altijd gedaan worden, om het doorzakken van den dojer te verhoeden, dat de eerste aanleiding tot bederf geeft.

Eijeren, zoowel raauwe, als ſlap gekookte, of, zoo als wij die gewoon zijn te noemen, *ſlobbereijeren*, vooral de dojer (†), leveren eene veel voedende ſpijze op, de-

(*) BALDINGER, *Neues Magazin fur Artze.* II. 309.

(†) De dojer of het gele gedeelte van het ei, het welk het grootſte deel van het voedſel, in het ei beſloten, omvat,

dewijl dezelve meer olie bezit dan tot een waar voedſel vereischt wordt (*), maar hetwelke tevens zeer ligt verteerbaar is, en men alzoo aan jonge en kranke menſchen veilig kan toedienen. *Hard gekookte* eijeren, dat is, dezulken, waar van niet alleen de dojer niet vloeit, maar ook het wit heel ſtijf is, zijn zwaar te verteren, en de moeijelijkheid der vertering vermeerdert, hoe harder die gekookt zijn; achttien hard gekookte eijeren hebben eens iemand den dood veroorzaakt, gelijk LINNEUS heeft aangeteekend (†). De zoogenaamde *Kamperſteur* (hard gekookte eijeren met een mostard of zure ſaus) is daarom een kost alleen voor vaste geſtellen, die ſterke verteringswerktuigen hebben, geſchikt.

Het gebruik van *geverwde Paasch-eijeren*, dat in ſommige oorden van ons Vaderland nog plaats heeft, is om deze twee redenen te veroordeelen: 1. omdat de eijeren te hard gekookt worden, om tot een gemakkelijk verteerbaar voedſel, vooral voor kinderen, te kunnen dienen; maar ten 2. omdat niet alle verfſtoffen, waar mede dezelve geſchilderd zijn, onſchadelijk kunnen geacht worden, en deze door de ſchaal kunnen heendringen en het ei aandoen, of belikt wordende, zoo als kinderen menigmaal doen, afgeven, en zoo doende haar gebruik en behandeling duur doen betalen.

De Bijën eindelijk verzorgen de huishouding van den zoeten *Honig* (§), dien zij uit de kelken der welrieken-

vat, is zamengeſteld uit een groot deel eiwitachtige ſtof, vereenigd met eene zekere hoeveelheid zoete olij, zoodanig dat dit mengſel in water oplosbaar is, en daar in eene ſoort van dierlijk afmengſel daarſtelt, bij de Franſchen onder den naam van *Lait de Poule* bekend. Deze zoete olij ſtelt eene treffende overeenkomst vast, tuſschen dat voortbrengſel uit het dierenrijk en vele zaden der plantgewaſſen, welke eene diergelijke olij bezitten, met plantaardig ſlijm vereenigd, en geſchikt om in afmelkſels gebruikt te worden, als bij voorbeeld komkommer, meloenen, papaver en andere zaden.

(*) LORRIJ, *eſſay ſur les alimens.* I. 411.

(†) *Skonska reſa*, p. 300.

(§) Offchoon de honing een wezenlijk plantenvocht is, dat in het zoogenaamde honingbakje (*Nectarium*) der bloemkelken gevonden wordt, en alzoo één der voorbrengſelen van het

Digitized by Google

kende bloemen verzamelen, tot een aangenaam toevoegsel voor de spijsbereiding.

Hij is van eene zachte, vetachtige, dikke en tevens korrelige zelfstandigheid, volkomen gelijk aan de suikerachtige sappen der plantgewassen, van eenen zoeten en dikwijls geurigen smaak. Men heeft twee soorten van Honig: *witte* en *bruine;* hoe ligter de laatstgenoemde van kleur is, en dus hoe nader aan den witten grenzende, des te beter wordt hij geacht.

De beste Honig is die, welke in de Lente verzameld wordt, omdat de bloemen, als het ware, in hare jeugd, als dan, zich bevindende, de edelste geuren verspreiden; die, welke de zomer oplevert is minder van waarde, ook daarom, dat de warmte van het jaargetij ligtelijk aanleiding tot gisting geeft, hetgene den honig een zekeren graad van scherpte doet verkrijgen. — Die, welke uit nieuwe koeken, of van jonge Bijën, zonder warmte of persing verkregen wordt, noemt men *Maagdenhonig*, en is voortelijk voor den allerbesten te houden.

De beste witte Honig, werd eertijds in Griekenland op den berg *Hymettus* gewonnen: thans bekomen wij denzelven uit *Languedoc*, en eenige plaatsen van het *Dauphiné;* de allerbeste van deze levert *Courbière*, een dorp drie uren van *Narbonne*, en is bekend onder den naam van *Narbonsche Honig*. Hij wordt van welriekende planten: Rosemarijn, Thijm, Lavendel, en dergelijken meer, gewonnen, en heeft eenen zeer aangenamen geurigen smaak. De beste bruine of geele komt van *Champagne;* ook ons Vaderland, vooral *Friesland*, levert zeer goeden Honig.

De bruine Honig, door persing uit de koeken of raten gedrukt wordende, is altoos onzuiver, en bevat eenig wasch en andere onreinigheden, welke door de kracht der persing, door den doek gedreven worden, hetgene men in den besten witte Honig, die door eene eenvoudige doorzijging verkregen wordt, niet kan verwachten.

Door

het plantenrijk zou schijnen, heb ik, in navolging van de meeste Natuurkundigen, en uit aanmerking, dat de Bijën denzelven verzamelen, en eene zekere eigenaardige bewerking daar aan mededeelen, denzelven alhier onder de voortbrengselen van het dierenrijk gerangschikt.

Digitized by Google

Door ouderdom wordt de Honig bitter (*).

Vermits de Honig deelt in de eigenſchappen der planten, waarop zij verzameld wordt, zoo dat die, welke op welriekende kruiden wordt gewonnen, eenen geurigen ſmaak verkrijgt, waar in men de Roos, de Roſemarijn, enz. kan proeven, en de kooplieden, om dien ſmaak na te bootſen, ſomtijds een' verſchen Rozemarijntak in denzelven leggen; en daar de Bijën, welke op Alſem en diergelijke bittere, hoe zeer ſpecerijachtige planten azen, eenen eenigzins bitteren Honig opleveren: zoo is het meer te verwonderen dan te geloven, hetgene SPIELMANN ronduit verzekert: „ dat er geen vergiftige „ Honig gevonden wordt, en dat hetgene men daar „ van verhaald heeft, op valſche vooronderſtellingen „ rust (†):" want niet alleen verzekert een ander ſchrijver: „ dat zij zeer ſchadelijk is, in die plaatſen, „ waar veel vergiftige planten zijn (§);" maar XENOPHON verhaalt van een' Honig, die doodelijke gevolgen te weeg bragt, en de ſoldaten bij *Trebiſonde* aan dronkenen, woedenden en ſtervenden deed gelijken; en dat oudtijds de *Heracliſche Honig* vergiftig was, is toegeſchreven aan de menigte Oleanders, waar van de bosſchen aldaar destijds overvloeiden (*). Gelukkig, dat er weinige plaatſen zijn, alwaar eene zoo groote menigte vergiftige kruiden groeit, en dat men aldaar in het geheel geen werk maakt van de Bijën, omdat men er den Honig niet gebruikt.

Het is intusſchen altoos goed te onderzoeken, welke ſoort van Honig men aankoopt, waar dezelve is geteeld, en waarop de Bijën, van dewelken hij is gewonnen, hebben geaasd. Onze vaderlandſche Honig is, in alle gevallen, van die verdenking vrij.

Tot het inleggen van vruchten ſtaat de Honig ver beneden de ſuiker, omdat hij zoo zeer tot gesting overhelt, en eenen hem altoos eigenen ſmaak aan dezelve mededeelt, die eene fijne en geoefende tong niet altoos aangenaam vindt.

Somwijlen wordt de Honig vervalscht, waartoe voor-al meel gebezigd wordt, hetgene denzelven eene meer-

de-

(*) RUBBIJ, *Mat. Med.* 318.
(†) *Mat. Med.* 584.
(§) *Historie der Inſecten*, II. 47.
(*) MATTHIOL, *Comm. in Dioscorid.* p. m. 218.

Digitized by Google

dere lijvigheid verſchaft, eene meer witte kleur doet aannemen, en alzoo het uiterlijk aanzien verbetert. De huismoeder zich van de zuiverheid des Honigs willende overtuigen, mengt denzelven met koud water; wanneer dadelijk het meel naar den bodem zakt; warm water is hier toe ongeſchikt, omdat dit het meel oplost, en dus een gedeelte daar van onoplosbaar met den Honig vereenigt (*).

Voor eenige jaren werden reeds in de buitenlandſche Journalen middelen opgegeven, waardoor die bijzondere, onaangename, geile ſmaak den Honig kon ontnomen, en men in ſtaat geſteld worden dien, bijna algemeen, voor ſuiker in de huishouding te kunnen gebruiken. De bereiding, welke, na herhaalde proefnemingen, mij het beste is voorgekomen, is deze: vier ponden Honig met twee ponden water en één pond houtskolen te kooken, totdat het mengſel eenige lijvigheid, als van dunne ſiroop begint te krijgen, wanneer men de houtskool in eene zeef of teems afſcheidt; hierna zuivert men het doorgezegene vocht, met eiwit, en laat het, na een korte opwelling, door een' digten baaijen lap vloeijen: het nu heldere vocht kookt men op een matig vuur tot eene dikke ſiroop (†). Door deze bewerking verliest de Honig bijna geheel zijne eigen ſmaak, maar niets van zijne zoetigheid. In gewigt heb ik bijna een vierde verloren.

Treden wij thans

II. HET PLANTENRIJK in; dat, uit hoofde van deszelfs uitgeſtrektheid, niet minder vruchtbaar is in voorwerpen, die ons tot voedſel verſtrekken, en even zeer, van wege hare bijzondere ſoort van voedſelſtof, en daar uit voortſpruitende nuttigheid, onze aandachtige en naauwgezette overweging vorderen, bijzonder wanneer wij de gevaren, welke bij haar gebruik ons omringen, en ſoms met een doodelijk gevolg dreigen, gadeſlaan.

1. Het eerſte en voornaamſte voedſelſoort, dat hetzelve oplevert, is, buiten alle tegenſpraak: *het Koorn*, dat ons, behalve het voedend brood, ook meel en grutten

(*) PARMENTIER, *mittel dem Zucker zu ergänzen*, p. 63.
(†) Ibid. pag. 66.

Digitized by Google

ten (Gort) van onderscheiden aard verschaft, en die alles van zoo veel aanbelang, en tevens zoo verschillend, dat het overbodig is hier eene naauwkeurige overweging van elke graansoort bij te voegen, willen wij het Natuurkundig doel, dat ons voorgeschreven is, behartigen.

Ten dien einde zullen wij trachten, vooraf, te onderzoeken en te bepalen, in welk beginsel eigenlijk de voedselaard van het Koorn te vinden zij, opdat dit ten toetsteen zal kunnen verstrekken, waar aan de onderscheidene graansoorten, welke de mensch voor zijn dagelijksch voedsel gekozen heeft, kunnen geproefd en op hare wezenlijke waarde geschat worden.

Niemand, die eenigermate met aandacht de voorwaarden zal overwogen hebben, waar aan het Koorn onderworpen is, alvorens tot eene voedzame spijze te kunnen verstrekken, zal eenigen twijfel voeden, dat niet de geheele graankorrel, maar alleen het binnenste meel, dat door de harde buitenbast ingesloten wordt, het eenig voedsel-houdend deel bevat. Hierom zijn de graanetende vogelen van eenen harden, hoornachtigen bek voorzien, opdat zij dezelve zouden kunnen pellen; de zoogdieren, voor zoo verre zij graanetend kunnen genoemd worden, hebben, om die zelfde rede, eenen dubbelen rei kiezen ter betere verplettering. Dewijl evenwel niet alle graankorrelen onder de kiezen gebroken worden, zoo verschaffen de genen, die de vermaling ontgaan, geen voedsel, maar worden, zonder eenig verlies aan voedselstof ondergaan te hebben, weder uitgeworpen; daarom krabben de Hoenders zoo gretig op de paardemesthoopen, om de ongebrokene en daarom onverteerde haverkorrelen, voor goede spijs, op te eten.

Vanhier, dat ook de waarde van het koorn des te hooger is, naar mate het soortelijk zwaarder weegt en te gelijk grooter van korrel is, omdat die korrels dan minder zemelen en meerder voedzame deelen bevatten (*).

Het meel derhalve, dat door de gebrokene graankorrel opgeleverd wordt, bevat alleen het voedende gedeelte. De verplet-

(*) Gewoonlijk wordt het gewigt van elken zak onbeschadigde Rog gerekend van 114 tot 128, en van elken zak Tarwe van 100 tot 133 pond Amsterdamsche maat en gewigt. BOUMAN, *Voortkw. van Tarw en Rog*, in BRENDER À BRANDIS *Vaderlandsch Cabinet*, bl. 72.

Digitized by Google

pletterde ſchil, die als zemel uitgezeefd of uitgebuild wordt, is daarvan geheel verſtoken. Evenwel moet niet het meel als zoodanig, maar moeten de beſtanddeelen van hetzelve in aanmerking komen, vooral dat gedeelte, hetwelke wij het lijmachtige daar van (*colla*) noemen; want anderzins zoude elke even zware hoeveelheid, bij voorbeeld, elk pond meel, gelijke voedende krachten bevatten, dat, ondertusſchen, door de ondervinding wel degelijk tegen geſproken wordt, en waar van het genoegzaam zijn zal tot een bewijs op te geven, het onderſcheid tusſchen de Oosterſche en Inlandſche Rogge, ten aanzien van derzelver onderlinge voedzaamheid. En dat de zamenſtellende deelen van de meelſoorten der verſchillende granen, hoe ſchijnbaar gelijk dezelve zich ook mogen voordoen, wel degelijk onderſcheiden zijn, zal een kort overzigt van de hoeveelheid ſtijffel of zetmeel, die elke graanſoort oplevert, genoegzaam bevestigen. — SCHEELE vond in 3 oncen Rogge 1¼ oncen ſtijffel (*), in 3 oncen Gierst 1¾ oncen ſtijffel, in 3 oncen Haver 1¼ oncen ſtijffel; terwijl eene gelijke hoeveelheid Tarwemeel aan SAGE bijna 2¼ oncen leverde (†).

Men erkent hedendaags, op ſcheidkundige gronden, in de onderſcheidene korenſoorten, drie beginſelen van voeding: ſuikerſtof, ſlijm en meel. Wanneer deze met het lijmachtige deel naauwkeurig vereenigd zijn, ſtellen zij dat voedſelbeginſel zamen, waarop, van allen tijden, zoo eenen bijzonderen prijs geſteld is. Dit lijmachtige deel bevat niet zoozeer het heerſchend beginſel der planten, de zuurſtof: maar eene wezenlijke ſtikſtof, even gelijk in de dierlijke zelfſtandigheden gevonden wordt: en, van deze overeenkomst in beginſelen, kan men ook de bijzondere voedingskracht van het brood, voor het dierlijk ligchaam, afleiden, dat even zeer van het overige plantenvoedſel verſchilt, als het overeenkomt met de dierlijke ſpijzen, en alzoo eene middenplaats tusſchen die beiden bekleedt (§), hierom ook wel dierlijke plantſtof (*materia vegeto animalis*) genoemd (*).

Daar dit lijmachtige deel het vereenigingsmiddel der be-

(*) *In Litteris ad* BERGIUM. Cf. *ejus Mat. Med.* p. 50, 58 en 59.

(†) *Analyſe des Blés*, p. 6.

(§) Vergelijk SINCLAIR, *Handbuch der Gezundheid*, u. s. w. 168.

(*) JACQUIN, *Scheidkunde* §. 727.

Digitized by Google

beſtanddeelen, en alzoo het wezenlijk voedſelhoudend deel van het koorn uitmaakt, hebben de Italianen hunne *Vermicelli* en *Macaroni* alleen daardoor kunnen bereiden, welker voedende eigenſchappen den kenneren geen twijfel overlaat, terwijl zij dikwijls den matig-levenden bewoner van het zuidelijk Europa alleen tot ſpijzen verſtrekken.

In het algemeen moet ik nog vooraf opmerken, dat het meel, zonder onderſcheid van welke graanſoort gemalen, en mitsdien het voedſelbevattend gedeelte van granen en peulvruchten, niet oplosbaar is in water, maar dat daar toe eene gesting vereischt wordt, waar toe alle deze ſoorten, de eene meer de andere minder, en wel in evenredigheid van de meerdere of mindere hoeveelheid ſuikerſtof, die zij bezitten, neigen. Vanhier, dat alle meelpappen en gebakken van ongegest meel, en dus ook de bij onze landaard zoo beminde ongerezen pannekoeken, een, ten minſten voor kinderen en zwakke magen, zoo niet geheel onverteerbaar, ten minſten zeer moeijelijk te verteren voedſel opleveren. Het boekweitenmeel bekleedt onder die allen den nadeeligſten rang (*). Men geve daarom nooit aan kleine kinderen *meelpappen*, omdat verſtoppingen in het darmſcheil, dikke buiken, klierziekten, ſtuipen en uitteringen hier eene vruchtbare en dikwijls werkende oorzaak vinden, gelijk de ziekelijke toeſtand en het uiterlijke aanzien van verre de meeste pappot'skinderen en hun veelvuldig en vroegtijdig ſterven, te over bewijst. MAURICEAU zag een groot kind, dat, toen hij de moeder er van verloste, zeer gezond was, na drie dagen aan ſtuipen ſterven, uit hevige krimpingen in den onderbuik, ontſtaande en voortgebragt door het overdadig gebruik van meelpap, die het zelve van den eerſten dag af was toegereikt, terwijl men de Min verwachtte (†). Het onthalen, zoo van kinderen als bejaarden, op *gebakken*, vooral zoo die *ongerezen* zijn, kan nimmer het gebruik wezen van eene welonderrigte Huismoeder, die, zonder te ſchaden, onthalen wil. Veel minder dient zulk eene ſpijs voor een toereikend voedſel, ook voor enkele maaltijden, voorgedient te worden, ten zij een zware arbeid, waar aan hare huisgenooten verpligt

(*) VOLTELEN, *Pharmac.* I. 95.
(†) *Obſerv. ſur la groſſeſſe et malad. enz. Obſ.* 26.

Digitized by Google

pligt zijn zich te moeten overgeven, de bedreigde ſchade lenigen kan.

Dat alle ſoorten van *koek*, wier bewerking zonder eenige gisting alleen in het braakijzer beſtaat, en waar bij de Honig de moeijelijkheid van gisting vermeerdert, mede zeer zwaar te verteren zijn, en door geene zwakke magen verdragen kunnen worden, behoeft naauwelijks opmerking. De zoogenaamde *Deventerkoek*, en wel inzonderheid de *Blaauwe*, ſtaat onder de nadeelige in den bovenſten rang.

Men vermijde tevens alle *vette botergebakken:* deze worden, hoewel ook gerezen, voor de vertering, door het overdadige vet, moeijelijk gemaakt; het is eene wreede goedheid zijne vrienden daar op te onthalen, ten minſten zoo een ruim gebruik daar van plaats heeft.

Veelmalen gebeurt het, dat het meelbeſlag tot gebakken geſchikt, hoe zeer van goede geſt voorzien, evenwel niet wil rijzen. Wat mag daar van de reden zijn? Kan die bij de keukenmeid gevonden worden, of is het buiten hare ſchuld? — Meestal ligt de ſchuld aan haar, en wel, omdat zij zout of zoute boter in het beſlag gemengd heeft, hetwelke de gesting verhindert, zoo niet belet: want zout is een middel, dat de gesting weerſtaat. Maar de gesting kan ook verhinderd worden, doordien de behoorlijke warmte geen plaats heeft, of derzelver graad te zeer verhoogd is: want de koude verhindert de ontwikkeling der koolſtoflucht, en de warmte doet die reeds ontwikkelde luchtſtof vervliegen; in beide gevallen ontbreekt alzoo aan het beſlag het vereischte, om te kunnen gesten. Vanhier, dat men in heete zomers, zoowel als bij ſtrenge vorst, zoo veel ter nedergeſlagen gebak ontmoet. — Vermits het beginſel der gesting alzoo in de ontwikkeling van koolſtoflucht beſtaat, zoo kan de bijmenging van een weinigje gezuiverde potasch, wanneer het beſlag eenigzins zuur ſmaakt, dat is, wanneer de gesting eene verkeerde rigting heeft genomen, van veel nut zijn.

De kenmerkende eigenſchappen van *goed* meel zijn deze: dat het is zuiver, wit, ligt, fijn, en tusſchen de vingers knapt; dat het uit goed gezond en droog graan bereid, en onvermengd met vreemde deelen, noch gebroeid, noch beſchimmeld, noch met wormen beſmet is. De baatzucht heeft wel eens getracht het meel te vervalſchen, waar toe kalk en krijt

Digitized by Google

de gewone hulpmiddelen zijn geweest. Hoe nadeelig dit der gezondheid zijn kan, valt ligtelijk in het oog. Daar het doel hier van alleen is, het meel eene meerdere zwaarte te geven, zoo kan eene vergelijking door gewigt en maat tevens de ondeklter dezer ſchandelijke bedriegerij zijn. Somwijlen zou men zelfs (ofſchoon het naauwlijks geloovenswaardig is) tot deze vervalſching loodwit zien gebruiken, waar door het meel waarlijk vergiftigd wordt. Dr. THUNBERG zag op eene reize naar *Kaap de Goede Hoop* twintig perſonen, die pannekoeken van zulk meel gegeten hadden, op den oever des doods; de Doctor zelf werd daar ziek van; leed aan zware brakingen met kolijkpijnen; het tandvleesch begon op te zwellen en er volgde eene hevige kwijling (*).

Het Brood, dat een zoo algemeen bemind en gezond voedſel voor het geheele menschdom uitmaakt, zij daarom altijd *behoorlijk gegest*. Elkeen herinnert zich voorzeker het onaangename, wanneer bijzondere omſtandigheden het zelve geheel ongegest, of kwalijk gerezen hebben doen gebruiken, en hoe het als een ſteen in de maag lag. — Het zij, daarenboven, *wel gaar gebakken*, anders is de onverteerbaarheid van het meel geenszins verbeterd, en het wordt des te moeijelijker verteerd, hoe raauwer en hoe minder doorgebakken hetzelve is: de dikſte brooden of koeken zijn hier aan, gelijk van zelfs ſpreekt, het meest onderhevig. Biscuit, dat is, tweemaal gebakken brood, heeft hier geen deel aan en is daarom het gezondſte. Welke rampzalige gevolgen ſleepte niet het eten van niet behoorlijk bereid en niet regt gaar gebakken brood in *Napels* na zich (†)! Verder moet het van *zuiver meel* zijn toebereid, en alle zemelen uit het zelve geweerd wezen: want de zemelen, die geen voedend vermogen hoegenaamd bezitten, verhoogen de moeijelijkheid ter verteering, zonder het doel daar van te verſterken. Zij verhinderen daarenboven de behoorlijke dooreenwerking, de

(*) Vergelijk *Deutſche Bibliothek*, 38 th. f. 450. — Zou het verkoopen van meel bij de maat en niet bij het gewigt, hier tegen geen voorbehoedſel kunnen opleveren? Zou dan niet ten minſten de vervalſching met die zwaarwegende ſtoffen, die toch meer in de ſchaal aanbrengen dan de maat vullen, ſpoediger in het oog loopen?

(†) SARCONE, *Geſchichte Neapolitan. Krankheit.* p. 28.

Digitized by Google

de gesting en het doorbakken. Het Roggenbrood, zoo als dat op de meeste plaatsen, dat is, met de zemelen, gebakken wordt, zoowel als het grof Tarwen- of Commiesbrood, vordert eene goede maag en een werkzaam leven. Met dat al heeft de ondervinding geleerd dat vijf vierde ponden brood met de zemelen, zoo veel niet voeden, als één pond, dat zonder zemelen gebakken is.

Hoe witter het brood is, des te beter is het; wel verstaande, dat hier eene betrekkelijke witheid worde in het oog gehouden: want het roggemeel nimmer zoo wit zijnde als het tarwemeel, moet het roggenbrood, hoe zeer al eens in deugd zelfs dat van tarwe overtreffende, nogtans in witheid voor het als dan minder deugdzame tarwenbrood onderdoen. Deze witheid moet echter niet gemaakt zijn. In Engeland mengde de bakkers voor eenige jaren, daarom, aluin onder het brood, om de witheid te bevorderen: dit wekte vele, zelfs doodelijke, ziekten op (*).

Nimmer ete men het brood nieuwbakken: want hoe verscher het is, hoe moeijelijker het lijmachtige deel wordt te ondergebragt. Eene vrouw at in het tijdperk, dat hare zuiveringen vloeiden, eenig warm, fijn tarwenbrood, en bekwam, nauwelijks een uur daar na, eene flaauwte, opgevolgd door eene moeijelijke ademhaling (†). Het brood, dat in alle deelen voldoende bereid en tevens belegen, dat is, dat twee dagen oud is, geeft een zeer gezond voedsel voor ouden en jongen: want de bereiding heeft nu alle de, bij mogelijkheid, schaden toebrengende eigenschappen van het meel, weggenomen en dit brood kan door elke welgestelde maag behoorlijk worden verteerd.

Het is boven alle bedenking zeker, dat de onderscheidene graansoorten een even zeer verschillend brood opleveren, als de granen zelven onderling onderscheiden zijn. Tarwenbrood bekleedt de eerste plaats en dat van Boekweitemeel gebakken de laatste.

Nog eene aanmerking voor bakkers, en de genen, die hun eigen brood bakken, wil ik hier bijvoegen: dat zij, namelijk, zich onthouden van alle *nadeelige brandstoffen* om den oven te stoken, en dat zij het algemeen gekoesterd vooroordeel laten varen, als of het vuur alles zuiverde.

„ Een

(*) ZIMMERMAN, *von der Erfahr.* l. c.

(†) PAULI, *Quadrip. Bot.* Cf. HOFFMAN, *de 7 Legib. sanitat. Op. omn.* V. 318*a*.

Digitized by Google

„ Een Tuinier ſtookte," zegt MODEL, „ zijn bakoven „ met de afbraak van eene oude ſchutting, die met „ loodverf was geverfd geweest; en de loodſtof ver„ giftigde dermate den oven, dat negen perſonen, die „ van dat brood, nadat hetzelve reeds koud geworden „ was, hadden gegeten, hier van de zwaarſte toeval„ len ondervonden. welke twee van hen met den dood „ moesten bekoopen (*)." Wijders: dat zij geene *ongezonde, te oude of zuur ruikende gest of zuurdeeg* bezigen; het brood verkrijgt daardoor niet alleen eenen onaangenamen ſmaak, maar ook eene ſchadelijke hoedanigheid: want het wordt minder verteerbaar, verwekt verſtoppingen en bevordert de voortteling van wormen in het darmkanaal. Al verder: dat geen gest, *in tinnen vaatwerk gedragen of bewaard*. gebruikt worde, dewijl zij nadeelige eigenſchappen verkrijgt en het brood vergiftigt. Ook lette men zorgvuldig op, dat de *ſteenen*, waar onder het koorn, dat tot brood beſtemd is, gepleet wordt, niet te veel *afzanden;* want brood met zand vermengd moet eene kwalijk gestende, en onverteerbare ſpijze opleveren (†). — BERGIUS raadt aan, om, in tijden van ſchaarsheid, het meel niet tot brood te bakken, maar het zelve te koken, omdat dit minder verliest en alzoo voordeeliger is §).

Eenige graanſoorten, zoo als Garst. Haver, Boekweit, Rijst en Gierst, worden, zonder die geheel te vermorſelen, en alzoo tot meel te malen, alleen gepeld of gebroken, en van hare buitenſte bast gezuiverd, en deze bereiding levert de *gort* of *grutten*. Deze verſchillen onderling, naar gelang der graanſoorten, waar uit zij gepeld zijn; verſchillen zoowel in grootte, kleur, als voedzaamheid; de garstengort wordt als het voedzaamſte, de boekweitengort als het minst voedende, beſchouwd. Tot de kenmerken van goede grutten behoort: dat zij van gezond graan bereid zijn en tevens onvermengd, zuiver van kleur, geheel droog en onbeſchimmeld zich vertoonen. Door lang weeken en lang koken worden de grutten eene zeer geſchikte en voedzame ſpijze. Zonder dat aan deze vereischten voldaan wordt, blijven zij zeer zwaar te verteren en mitsdien

(*) Cf. FRANK. l. c. 195.
(†) *Eelhart de Menſchenvriend*, I. 11.
(§) *Duitſche Bibl.* 48 B. 1 St. f. 179.

Digitized by Google

dien ongezond; de doorgeſneden korrel toont dan nog raauw meel, en dit veroorzaakt alzoo dezelfde ongemakken, die wij van het meel hebben opgegeven: minder dan drie uren kokens is zelfs voor de klein gebroken boekweitengort onvoldoende.

Overwegen wij nu, na deze algemeene aanmerkingen, de onderſcheidene graanſoorten afzonderlijk.

1. *De Rogge* verdient voorzeker, als dat graan, dat het meeste voedſel, vooral aan den minvermogenden verſchaft, de eerste plaats. — Zij is eene gladde, graauw-aschkleurige zaadkorrel, kegelvormig van gedaante, met een ſtomp voetſtuk, twee lijnen lang, aan de buitenſte zijde bol, en aan de binnenſte zijde langwerpig ingeſneden. Zij geeft wit, bijna ſmakeloos meel; maar dat met de bast vermengd, zoo als het in het dagelijksch gebruik voorkomt, zich graauw-aschverwig vertoont. Men vindt tweederlei rogge (ik ſpreek hier alleen huishoudkundig, want kruidkundig zijn er vier ſoorten (*)) *Winter* en *Zomer Rogge;* de eerſte levert de zwaarſte korrel, en is daarom boven de anderen te verkiezen, hoe zeer die witter meel geeft (†); de Oosterſche Rogge, die uit de Oostzee herwaarts wordt aangevoerd, en in Oost-Pruiſen en Polen gewonnen wordt, houdt men voor de beste van allen.

De Rogge bevat een eigenaardig zuur, dat zich door den ſmaak genoegzaam doet kennen, en door vele menſchen niet wel verdragen wordt. Daar dit tot de eigenſchappen van het koorn zelve behoort, is dit niet wel voor te komen; de werkzaamſte levenswijze gevoelt hier den minſten hinder.

Hoe zeer de Tarwe meer voedende deelen bezit dan de Rogge, gelijk uit hetgene wij reeds van het ſtijfſel hebben opgegeven, kan blijken, is echter het roggenbrood het algemeenſte, bestkoope, en tevens, zoo ik mij verbeelde, het meest vaste van alle broodſoorten, omdat het de meeste lijmſtof, en tamelijk veel ſuikerſtof bezit, offchoon weinig voedend meel. De zwaarte van het roggenbrood hangt allerwaarſchijnlijkst alleen daar van af, dat de Rogge grover gemalen, op ſommige plaatſen met een deel zemelen gemengd wordt, en geene zoo ſterke gisting ondergaat als de Tarwe. De zwaar-

(*) Cf. LINN. *Syſth. veget.* p. m. 125.
(†) SPIELMAN, l. c. p. 24.

Digitized by Google

zwaarwerkende ambachtsman eet het daarom het meest en verteert het ook het best, terwijl het zwakke maaggeſtel van den ledigganger, of den genen, die eene zittende levenswijze voert, daar toe minder, ſomwijlen geheel niet, bekwaam is. De Westphaalſche boer eet zijn zwart brood (dat men dikwijls, bij verbastering van *bon pour Nikkel* (*), *Pompernikkel* noemt) met graagte, en verteert het, met een gedeelte raauw ſpek, uitmuntend wel; maar hij werkt tevens meer dan eenig Inlander.

Somwijlen is het roggenbrood bitter, en dit wordt veroorzaakt doordien vreemde zaden, vooral van het onkruid, dat op de rogge-akkers wast, zich daar onder vermengen. Allermeest behoort hier toe de zoogenoemde korenroos of nagelbloem (†), in *Overijsſel Bol* of *Bolderik* geheten, en die git zwart en zeer bitter zaad geeft, en waar van de Rogge niet, dan met veel moeite, kan gezuiverd worden. Het koorn en het brood verkrijgen hierdoor tevens een meer zwart voorkomen; het is echter niet nadeelig.

Niet zonder bijzondere redenen, gaf ik onder de eigenſchappen van goed meel op, dat het van *gezond* koorn behoorde gemalen te zijn. Het koorn in het algemeen, maar vooral de Rogge is aan vele ziekten onderworpen, die deszelfs hoedanigheden niet alleen ten nadeele veranderen, maar zelfs, zoo men wil, kunnen vergiftigen.

De *Brand* (*ustilago*) is een der voornaamſte ziekten, en ontſtaat als er zware regens vallen, wanneer de aar bloeit, en daar op heete zonnefchijn volgt, zoo, dat de korrel verſchroeit, daar na verdort en in een zwart poeijer verandert; dit is alzoo een waar misgewas. Het brood met brandkoorn gemengd, verkrijgt eenen bitteren ſmaak.

De *Molm* en het *Zwart* zijn twee bijzondere ſoorten van dit hoofdongemak en worden, veelal, op dorre gronden geboren. De *Molm* (*Caries*, in het Fransch *Nielle*) bederft niet alleen de korrelen, maar ook de bloe-

(*) Men zette, dus luidt het verhaal, een Franschman Reggenbrood voor. Hij ſchoof het met misnoegen ter zijde; zeggende: *Il est bon pour Nikkel* — Het is goed voor *Nikkel*: zoo heette zijn paard.

(†) *Agrostemma Githago. L. Zwarte Akkervlam.*

Digitized by Google

bloemen en bladeren, onder de gedaante van een zwart lijmachtig poeijer.

Het *Zwart* of de *Kool* (*Carbo*, in het Fransch *Charbon*) is niet wel uitwendig te kennen, als alleen hier aan, dat de korrel zich eenigzins ronder vertoont: inwendig is zij met eene zwarte, lijmige, ſtinkende ſtoffe gevuld. Ook levert de *Kanker* in het koorn een zwart poeijer, doch dit is in een vliesje beſloten; dit ongemak vertoont zich het duidelijkst in het turkskoorn of de *Mais*.

De *Honingdaauw* brengt in het koorn de roest (*Rubigo*, in het Fransch *Rouëlle*, in het Engelsch *Milden* genaamd) te weeg, waardoor het geheele gewas als met een roestkleurig poeijer overtogen wordt, zoo dat het zelve, geen genoegzaam voedſel ontvangende, kwijnt, verdroogt en bijna geen meel uitlevert: en dit ſtelt alzoo eene tweede ſoort van misgewas daar, dat gevaarlijke ziekten te weeg brengt (*); dit alles treft zoowel de Tarwe en eenige andere plantſoorten als de Rogge.

De *Spoorrogge* (*Secale Cornutum*, in het Fransch *Ergòt*) is hoofdzakelijk, althans onder de gewone eetbare granen, de Rogge eigen, zonder echter de andere graanſoorten geheel voorbij te gaan; zij wordt gewoonlijk in natte en koude zomers geteeld; is meer het deel van de zomer dan van de winterrogge, en beſtaat in eene onregelmatige uiteengroeijing van de roggekorrel, welke daardoor eene figuur, als tuſſchen eene korrel en een blad verkrijgt, en eene gelijkenis als van een vogelklaauw of haneſpoor aanneemt, van eene groene zwartachtige en onregelmatige kleur, dikwijls veertien en vijftien lijnen lang en twee breed, en welker onderſte gedeelte eene ſtoffe bevat, zoo zoet als honig (†). — Bevat ook misſchien deze honigdrop het vergif? Dr. LANG verzekert, dat een klein bijna onzichtbaar wormpje zich binnen in de korrel ophoudt. — Deze Spoorrogge wordt door TISSOT, tegen het gevoelen van MONETA gehouden voor het zelfde als het Moederkoorn (*Clavus ſecalinus*, in het Fransch *Orge*.) Zij wordt zelden, zonder door honigdaauw voortgebragt te zijn, waargenomen, gelijk MOELLERUS bevestigt (§). In de Spoor-

(*) MACQUET, *Patholog.* III D. bl. 213.

(†) PERAULT, zie LEIDENFROST bij LANDIFORT, *Gen. Bibl.* IX. 75.

(§) Cf. *Oeconom. Phyſic. Abhandel.* II. ſ. 278.

Digitized by Google

Spoorrogge is het uiterlijke van de zaadkorrel zwart, en het meel wit: maar in andere zaden, als Tarwe, Haver, enz. is het meel zwart en als het ware verbrand.

Het brood, uit koorn gebakken, daar brand of het zwart in is, rijst niet wel; wordt nooit behoorlijk gaar, is lijmig, zwart, en veroorzaakt als dan ongewone walging. In 1758 is dit ongemak, volgens TISSOT, oorzaak geweest van vele sleepende ziekten. LONGOLUR heeft een man, die eenige korrels tarwe, daar brand in was, doorgeslikt had, zware pijnen in de lenden zien lijden. — Het brood, waar onder eene aanmerkelijke hoeveelheid van zulk meel vermengd is, bekomt eene violetkleur (*).

De *Spoorrogge*, en het *Moederkoorn*, vorderen de uiterste oplettendheid, omdat hier uit de zwaarste rampen voortkomen. Deze, aan het St. Anthonie'svuur gelijk, veroorzaken eenen lastigen uitslag over het geheele ligchaam en eene soort van drooge versterving; de ledematen worden in de geledingen door het koude vuur aangedaan en vallen af, enz. (†). SRINC, die zeer naauwkeurig de ziekte, welke te *Wartenburg* in *Bohemen*, ten jare 1736, uit deze oorzaak ontstaan, heerschte, beschreven heeft, doet ons die kennen als eene zenuwziekte van de eerste soort, waar in de vallende ziekte en verschillende halskrampen den lijder aantasten, waarop de hondshonger volgde; verscheidene soorten van huidvlakken, verstijvingen (*Catalepsis*), en een volslagen gemis van rede zich vertoonden, en bij sommigen ook nog beroerte en verlammingen. Eene diergelijke ziekte in 1741, in het *Nieuwmarksche* waargenomen en door MULLER beschreven, toont voorzeker den waren zenuwachtigen aard der ziekte uit Spoorrogge geboren.

Een tweede ongemak uit de Spoorrogge ontstaande, is een ongeneeslijk koudvuur, waarvan de bewijzen in de zeventiende en achttiende eeuw aan verscheidene oorden van *Frankrijk*, vooral en bij herhaling te *Solonte*, ondervonden zijn; zoowel als in *Zwitserland*, bijzonder in de Cantons *Lucern*, *Zurich* en *Bern*. WICHMAN heeft dit ongemak, hoe zeer hij met de Fransche waarnemingen wel bekend was, te *Zelle* niet waargenomen (§). Gewoonlijk tastte dit ongemak de on-

(*) FRANK. l. c. 152.

(†) LEMERIJ, *Traité des drogues simpl. art. secale.*

(§) *Von der Kriebelkrankheit* 24 f. Cf. TAUBE, *von Kriebelkrankheit oder Kramfzucht, zu Zelle.*

Digitized by Google

onderſte ledematen aan en vooral de toonen, en liep dan opwaarts, waar na de aangedane deelen zwart geworden zijnde, afvielen.

De ſmaak der Spoorrogge is walgelijk en ſcherp, even eens als vele ſlaapverwekkende vergiften. Haar gemalen afkookſel geeft een rood melkachtig vocht, dat, met loogzout gemengd, tot karmozijnrood verhoogd wordt (*).

Het ſchijnt echter, dat de Spoorrogge hare ſchadende eigenſchappen door den tijd verliest: want de Epidemiën regeerden, ook volgens de waarnemingen van TAUBE, WICHMAN en NEBEL, het allerhevigst kort na den oogst, werden van langzamerhand goedaardiger en zachter, en hielden eindelijk geheel op, niettegenſtaande er nog Spoorrogge overgebleven was (†). Ook CHATTAN, een oud Heelmeester te *Montargis*, berigtte aan de Akademie der Wetenſchappen te *Parijs*, dat het brood, uit Spoorrogge, alleen nadeel toebragt als het verſch gegeten werd, maar onſchadelijk was als het droog was (§). En offchoon HALLER gelooft, dat het van langzamerhand en niet ſpoedig zijnen nadeeligen invloed doet werken (*), meent LENTIN, dat de Spoorrogge, of het Moederkoorn op zich zelven niet ſchaden, maar dat er honingdauw moet bijkomen om ſchadelijk te worden (‡). Hoe het zij, het kan gewis onder zekere voorwaarden ſchaden, en wel degelijk de ziekte, bij de Duitſchers, onder den naam van *Kriebelkrankheid* bekend, voortbrengen, welke de opgetelde verſchijnſelen met zich voert; te meer, dewijl die genen, welke niet dadelijk van het met Spoorrogge gemengde brood gegeten hadden, van de ziekte verſchoond bleven, en de ziekte zelve onder het eten van zuiver brood ophield, gelijk TAUBE heeft aangeteekend (**). Om deze ſchadende hoedanigheid der Spoorrogge is de hoogſte oplettendheid, zoowel aan onze Huismoeders als Natuuronderzoe-

(*) Cf. MODEL, *Unterſuchung des Mutterkorns*, en NEBEL, *de ſecali cornuto.*

(†) Cf. TISSOTT *Geneesw. van zware Ziektens*, 299 ſq.

(§) LEIDENFROST l. c. bij SANDIF. l. c. IX. 75.

(*) *Med. Forens.* Vide BALDINGER, *Neueſe Mag. fur Aerzte.* V. 2. 180.

(‡) *Beobachtungen einiger Krankh.*

(**) L. c. Zie *Deutsch Bibl.* 16 B. 2 St. f. 696.

Digitized by Google

zockeren, ten ſterkſten aan te bevelen. — Wel is waar, ons Vaderland ſchijnt van derzelver nadeeligen invloed bevrijd te zijn gebleven, althans geene waarnemingen, zijn mij daar van bekend, misſchien omdat wij meest Oosterſche of Inlandſche Rogge gewoon zijn te eten, ten minſten onder ons, geene, die op *Duitſche*, *Franſche*, of *Zwitſerſche* bodems geteeld zijn, of omdat wij die Rogge nooit versch, maar reeds belegen, en ver van den oogsttijd af, gebruiken, als wanneer zij, gelijk wij, volgens TISSOT en andere, verzekerden, hare nadeel opwekkende eigenſchappen ſchijnt verloren te hebben: maar dit veroorzaake daarom geene zorgeloosheid omtrent een zoo teder punt, als de hoofdvoeding der menſchen, waarin het huishoudelijk beſtuur het grootſte belang behoort te ſtellen.

Men wachte zich even zeer om het Moederkoorn tot voeder te gebruiken voor het huisvee: want de Paarden krijgen van zulk voeder den droes, de Hoenders en Ganzen de zoogenaamde pip, en zelf de Varkens raken aan toevallen onderhevig (*).

Ik heb mij, van wege de belangrijkheid, eenigzins lang bij dit ſtuk opgehouden, zoowel als omdat die verſchrikkelijke ziekte zoo niet ongeneeslijk is, althans zeer moeijelijk, en niet dan na vele ſlagtoffers weg gerukt te hebben, overwonnen wordt, en de voorbehoeding daarom van het uiterſte belang is.

2. De *Tarwe* is, in de tweede plaats, eene graanſoort, welker dagelijksch gebruik, zoowel tot meel als brood, hetzelve bijna onmisbaar, en tot een voorwerp der eerſte behoefte, maakt. Geene klasſe van menſchen, trouwens, is er, zoo niet de uiterſte armoede de grenzen der noodwendigheden angstvallig beperkt, die hetzelve niet, meestal dagelijks, gebruikt. Het gebruik van Tarwebrood is tevens veel algemener dan dat van Roggebrood: want voedt de laatſte alleen de geringſte klasſe van menſchen, de tarwe voedt, die klasſe uitgezonderd, ſoms geheele natiën voor het grootſte gedeelte, en ver het rijkſte gedeelte daar van alleen, zonder dat de Rogge immer tot dezelve doordringt; terwijl de Tarwe nog wel eens nu en dan de hut der ſchamele gemeente intreedt. Zij is zeer voedend, zoodat zij ten dezen aanzien alle andere graanſoor-

(*) Cf. MÖDEL, *Fortzetzung einer Chemiſche Nebenſtunden*, u. s. w.

Digitized by Google

ſoorten overtreft; gelijk uit de proeven, door BECCARIO genomen, en door KIESELMAIER herhaald, genoegzaam bewezen is. Daar uit, immers, is die mannen gebleken, dat, behalve het meel, nog een ander beginſel in de Tarwe gevonden wordt, dat meer dierlijk dan wel plantaardig is, en hem toeſcheen eenige overeenkomst met het kaasachtige deel der melk te hebben (*), hetgene dus met het *colla* der hedendaagſche allezins overeenkomstig is. Om deze reden wordt zij, te regt, als het voedzaamſte kooin aangemerkt. Zij bevat, trouwens, het meeste voedzame meel, benevens de zuikerſtof, door het genoemde lijmachtig beginſel vereenigd (†).

De Tarwe geeft eene ligtgele, bijna ronde (*cylindriſche*) korrel van twee lijnen, aan beide einden gerond; aan de eene zijde glad en bol, aan de andere zijde plat en in de lengte ingeſneden; onder het gele huidje bevat zij een zeer wit meel. Huishoudkundig telt men er drie ſoorten van: *Zomer-* en *Wintertarw*, benevens de *Spelt*. CHOMEL geeft achttien ſoorten op, waar van er tien eenjarige zaaiplanten zijn en acht tot de voortdurende behooren (§).

De *Spelt*, die weinig en zeer ligt meel oplevert, is in ons Land, als voedſelgevend graan, weinig bekend; alleen derzelver Gort wordt hier en daar gegeten.

Van de Tarwe is de Zomertarwe de beste en verboven de Wintertarwe te ſchatten, zoowel om de groote korrel, als om het zwaardere meel. De Poolſche wordt de beste van allen geacht; die in *Zeeland* geteeld wordt, houdt men, na deze voor de beste: beide deze ſoorten zijn zeker uitmuntende van hoedanigheid.

Rauw gegeten is de Tarwe ongezond: GALENUS verzekerde dit reeds (⁂), en VAN SWIETEN zag dit bevestigd in eenige kinderen, die daarna langdurig ziek werden, en waar van er twee aan de waterzucht ſtierven (‡).

Het Tarwebrood en meel overtreft dat van alle andere granen in witheid, en alzoo in die kenmerken, welke wij te voren van het beste brood en meel hebben opgegeven.

Men

(*) SPIELMAN, l. c. 27.
(†) SINCLAIR, l. c.
(§) *Huish. Woordenb.* Art. *Tarw.*
(⁂) De *Aliment. Facult.* Libr. Cap. 7.
(‡) L. c. IV. 108.

Digitized by Google

Men breekt ook de Tarwe tot Gort, welke een zeer witte korrel en voedzame ſpijze oplevert; maar in ons Vaderland is deze weinig, of in het geheel niet, in gebruik.

De roest en brand zijn ziekten, die de Tarwe bijzonder aandoen (*); de nadeelen, welke zij voortbrengen, hebben wij reeds opgeteld. Men zorge derhalve, indien er Tarwe worde opgeſlagen, dat men dezelve toetſe aan de opgegeven kenmerken, ten einde de gevreesde onheilen af te keeren.

Wanneer de Tarwe gemalen wordt, blijven vooral de buitenſte punten van den korrel hun meel behouden; deze en die zemelen, welke fijn gemalen, en niet geheel van meel ontbloot zijn, en bij het buidelen, van het meel en de overige zemelen, afgeſcheiden worden; de groffte alzoo gemalen Tarwe, welke het midden beſlaat tusſchen zemelen en meel, noemt men *korteling*, ook *Tarwe grant*, en is een zeer geſchikt en tevens goedkoop voeder voor het groote huisgevogelte, Hoenders en Eenden, maar dan behoort hetzelve met warme melk en water tot een droog beſlag bereid, en twee maal daags gegeven te worden.

3. *Garst* volgt, als voedſelhoudend graan, in rang de Tarwe op. — Het is bekend als eene langwerpige hoekachtige korrel, die in het midden zwaar is, en aan de beide einden ſpits toeloopt, aan de eene zijde met eene, langs de korrel lopende, inſnijding voorzien, en dat onder de gele opperhuid een zoet en wit meel bevat.

Men onderſcheidt de Garst, even als de andere granen, in *Zomer-* en *Wintergarst*, naar derzelver zaaitijd. De Wintergarst is de beste en grootſte. De kruidkundigen geven acht verſchillende ſoorten op (†).

De Garst wordt tot huisſelijk gebruik gebroken, op verſchillende wijzen: of eenvoudig, en dan noemen wij dat gebrokene, gewoonlijk, grof Gort, welke een eivormige, op de eene zijde zwartachtig ingeſnedene, korrel geeft; deze is de gewone Scheepsgort; of de Garst wordt gepeld, en levert dan een ronde zuivere, witte korrel op, onderden naam van gepelde Garst; terwijl die, welke nog fijn-

(*) Cf. LEIDENFROST, in *Wochentl. Duisburgiſche Anzeigen*, 1 St.

(†) LINN. l. c. 125.

Digitized by Google

fijnder is, gepereld heet, en voor de beste wordt gehouden: of zij wordt tot meel gemalen, dat niet zuiver wit is, noch tusschen de vingers kraakt; van dit is de bloem of het zoogenaamde *Renfel*, de beste; doch onze Hollandsche wetten hebben het openlijk verkoopen daar van verboden, omdat het onder het Gort moet vermengd worden: waarom bij elke zak Gort eene bepaalde hoeveelheid renfel van de Pelmolens wordt geleverd.

De Garst levert eene gezonde, ligte en voedzame spijze op, die niet alleen in ons land, maar bijna door geheel ons werelddeel, veel gegeten wordt; gelijk dit ook reeds oudtijds, volgens de getuigenis van PLINIUS, plaats vond; hoezeer zij van de Rogge en Tarwe daar in verschilt, en daarom eene andere voedselstemming heeft, dat zij meer suikerstof bevat en minder voedzaam meel.

Met Hop vereenigd is zij ook het voornaamste inmengsel of grondbeginsel, onzer vaderlandsche bieren, welker zoo heilzaam gebruik alle wijn en sterke dranken in deugdzaamheid voor ons gestel overtreft, en in het algemeen boven die allen zeer aan te bevelen is.

Men bakt, vooral op de *Zwitserſche Alpen*, en in het Noordelijk Europa, van dit meel brood; doch het is, omdat het schielijk droog en smakeloos wordt, beneden dat van Rogge en Tarwe, geacht. Indien het een smakelijk brood zal opleveren, moet het kort gesten, en de gesting in het begin afgebroken worden (*).

De naakte Garst wordt in Duitschland als zeer voordeelig voor huisselijk gebruik aangeprezen, zoo om te bakken, om meelballetjes daar van in soupe te maken, en tot grutten, als tot het brouwen van wit en bruin Bier en het stooken van Brandewijn. Men wil, dat drie schepels even zulk goed Bier verschaffen, als vier schepels gewone Garst, en dat de Brandewijn sterker is en beter bewaard blijft dan van koorn. Hare vermenigvuldiging is in middelbare jaren van achttien tot vierentwintig, in de beste jaren tot veertig en vijftig toe. Of de grutten, hier van gemaakt, die van de beste Garst overtreffen, heeft men niet zoo stellig verzekerd, maar wel, dat de naakte Garst meer grutten oplevert dan ande-

(*) BERGIUS, l. c. I. 58. *Obſ.* 4.

Digitized by Google

dere Garst, welker doppen veel afval veroorzaken (*). Hoe wenſchelijk ware, bij deze getuigenis, eene ruime aankweking van deze graanſoort ook in ons Vaderland?

De krampzucht of kriebelziekte is in *Zweden*, het *Waldekſche* (†), en in het *Heſſiſche* (§), uit brood van garstenmeel oorſpronkelijk, waargenomen. De Garst wordt ook, volgens LENTIN, door de honingdaauw tot een ſchadelijk voedſel; ook wordt zij het meest van alle granen door de kanker aangedaan.

Tot voeder van het tamme groote huisgevogelte gebruikt men mede, en wel voornamelijk de Garst; zij beſlaat dus, in dit opzigt, eene tweede aanmerkelijke plaats in de zorg, welke de huishoudkunde aanbeveelt.

4. Op deze volgt, als een minder voedend graan, de *Haver*, kenbaar aan eene langwerpig ronde korrel, die eenigzins kegelswijze gevormd is; een meer ſtomp voetſtuk heeft; in een zeer ſcherpe ſcherpe punt opwaarts uitloopt en aan deszelfs platte zijde met eene ſleuf in het midden ingeſneden is, welker meelkern vrij in den korrel zit, ruig is, bleek aschverwig van kleur en met eene gebaarde punt. Het meel is ſneeuwit. Eene verſcheidenheid, welke een zwarte bast heeft, en in Duitschland *Eichelhaber* heet, wordt boven alle andere gekozen. Men onderſcheide tevens wel degelijk de zwarte van de grijze, overmits de laatſte ver weg de minste is. De Engelſche, ook *naakte Haver*, wordt om zijn groote korrel zeer geacht. Kruidkundig beſchouwd zijn er eenentwintig ſoorten van Haver (*).

Gemalen en alzoo eenigzins met den bast vermengd, geeft de Haver een aschverwig meel, dat niet tusſchen de vingers kraakt, en bijna niet in gebruik is. Het brood van Haver toebereid is zwart, bitter, en moeijelijk te verteren. Ook het bier daar van bereid deelt in het bittere. De Haver heeft de zwakſte zamenſtelling der voedingsdeelen van alle de granen.

Van meer gebruik is de Gort, welke de gepelde Haver

(*) *Almanach für Deutſche Landwirſchaft auf jahr* 1783. p. 320. ſq.

(†) VOGEL, *Schutzſchrift für des mutterkorn.*

(§) Zie SANDIFORT, l. c. IX. 99 & 872. en *Deutſche Bibl.* 16 B. 1 St. ſ. 374.

(*) LINNEUS, l, c. 121.

Digitized by Google

ver oplevert, bijzonder bij den minvermogenden, die daar in een gezond, vetachtig, goedkoop, niet zwaar te verteren voedſel vinden, hoezeer dezelve in voedingskracht ver beneden de Garstengort moet geſteld worden.

Tot voeder voor het groote huisgevogelte, maar allermeest voor de paarden, wordt deze graanſoort mede gebruikt, en vordert ook, in dit opzigt, gepaste kennis en behoorlijke voorzorg.

5. De *Boekweit*, alhoewel eigenlijk gezegd niet tot de granen behoorende, echter door ons in den huishoudelijken zin daar toe gebragt, is, als zoodanig, de vijfde graanſoort, welke onze keukens van eene voedzame ſpijze voorziet. Zij geeft een driekantige korrel, welke onder éene bruine glanzige opperhuid, een wit ſmakeloos meel bevat, dat, tuſſchen de vingers gewreven, kraakt.

Zij is buitenslands van weinig gebruik; in ons Vaderland wordt ze tot meel gemalen en tot gort gebroken, welke eene vrij algemeen beminde, evenwel niet zeer voedzame, ſpijze oplevert. Van alle de opgenoemde zaden, geeft deze het meeste meel.

Het brood van boekweiten-, ook wel op ſommige plaatſen gruttenmeel genoemd, gebakken, is graauw, weinig zamenhangend en veel minder voedzaam dan dat van Rogge of Tarwe.

Dit zaad wordt ook zeer veel, zoowel heel als gebroken (in welk laatſte geval het den naam van *Kornel* draagt, en eene gelijke behandeling vordert als wij van de *korteling* onder de Tarwe hebben opgegeven) tot voeder voor het huisgevogelte, en tot meſting der Varkens gebezigd.

6. *Rijſt* volgt in Europa de Boekweit in den rang der voedſels op (*), daar zij meer voor eene tafelſpijs, dan wel voor een algemeen voedſel, hoedanig men het brood en meel kan beſchouwen, te houden is. Ook wordt zij nimmer gemalen, maar alleen gebroken, en de korrels als Gort gebruikt. Zij geeft eene witte, geſtreepte, langwerpige, lijvige korrel, die twee en meer lijnen lang, in het midden zwaar is, en aan de beide ein-

(*) In de andere werelddelen bekleedt zij de plaats van een algemeen voedſel, hoedanig de Rogge en de Tarwe in ons werelddeel innemen; zij wordt ook aldaar zoo overvloedig geteeld, dat men 's jaarlijks nog wel 120,000,000 pond naar Europa zendt.

Digitized by Google

einden ſtomp uitloopt en zeer breekbaar is. Zij bevat veel ſuikerſtof met plantenſlijm vereenigd, maar weinig voedend meel; de Japanſche Rijst, hoezeer heel klein van korrel, bevat de meeste lijmſtof.

Van die, welke in Europa gebruikt wordt, is de Carolina Rijst voor de beste gehouden, omdat zij de grootſte en witſte korrelen geeft. Ook geeft de echte Carolina Rijst eene flaauwe muscusreuk, als zij met water gekookt is. — Men gebruikt hedendaags veel Milaneeſche Rijst, die kleinder van korrel is, minder zuiver en tevens beter koop: maar deze hare voedende krachten ſtaan tot hare mindere prijs in eene gelijke rede.

Over het algemeen ſtaan de voedſelkrachten van de Rijst beneden Rogge, Tarwe en Garst; echter is zij gemakkelijk te verteren, omdat het lijmachtige deel de overhand heeft en in water ontbindbaar is; daarom levert zij een geſchikt voedſel op voor die genen, welke weinig beweging maken, voor zwakke magen en voor zieken. Zij is, volgens BERGIUS, ongeſchikt om tot brood gebakken te worden, want hoe ſchoon het, gebakken zijnde, zich ook voordoet, vindt men altoos harde deelen van het meel in het zelve, die moeijelijk fijn te kaauwen en te ontbinden zijn. Ook is het bezwaarlijk tot gesting te brengen, en zoo dit al gelukt, ſlaat het dikwijls onder het bakken neer (*).

Men moet de Rijst nooit heet gebruiken. BONT zegt daar van, dat zij de zenuwen hoogst ſchadelijk is, en dat zij op *Amboina* en *Banda* eene zwakheid van het gezigt, en zelfs ware blindheid veroorzaakt; waarom de Maleijers en Javanen zich van hete Rijst wachten (†). Sommige gisſen in het veelvuldig gebruik der Milaneſche Rijst eene oorzaak gevonden te hebben van eene bijzondere ziekte, welke zich bij uitſluiting in het Milaneſche vertoont en *Pelagra* genoemd wordt (§).

De Rijst, in water gaar gekookt zijnde, deelt aan hetzelve eene ſlijmerigheid mede, welke eene uitmuntende ſtijffel, vooral voor bont goed, verſchaft, en waar van de zuinige Huismoeder voorzeker het gepaste gebruik niet zal verzuimen.

7. De *Gierst* is eene, hoe zeer niet min gewone, ech-

(*) L. cl. 293. 4.
(†) *De Med. Indorum*, 42 en 89.
(§) CULLEN, *anfangsgr. der Pract. Arzeneik.* IV. 505.

Digitized by Google

echter nog minder voedende ſpijze dan de Rijst. Zij is een voortbrengſel onzer Noordelijke luchtſtreken, en beſtaat in kleine ronde, gele, blinkende zaadjes, die onder een eenigzins harden ſchil een wit meel bevatten. Zij wordt ons gewoonlijk van *Keulen* gepeld toegevoerd.

Zij heeft, gekookt zijnde, een zoete ſmaak; bezit weinig voedſelſtof en is moeijelijk te verteren, waarom ook haar gebruik het best aan eene bezige levenswijze, maar die geen zwaar werk verrigt, voegt.

Daar zij moeijelijk tot gesting te brengen is, vervaardigt men hier te lande van dezelve noch meel noch brood; hoe zeer men zegt, dat men dit laatſte in het zuiden van Frankrijk vervaardigt.

8. En hoe zeer men wil, dat het *Turkſche Koorn*, of Turkſche Tarwe (*Mais*) onze koude luchtſtreek niet al te wel verdraagt, zoo heeft nogtans de ondervinding geleerd, dat het hier wel en welig tiert. Dit vooroordeel is misſchien ook de rede geweest, dat men het niet tot voedſel, maar alleen vermaakshalve geteeld heeft, hoezeer het met zeer veel nut tot ſpijze kan worde gebruikt, daar het een uitmuntend voedſel, dat veel voedend meel en lijmachtige ſtof bevat, oplevert, waarvan men een heerlijk wit, welſmakend brood, dat gemakkelijk verterbaar is, kan bereiden, hoewel van een' eenigzins zuren ſmaak. In *Meſopotamiën* perst men ook hier uit eene olie voor de ſpijsbereiding (*).

Ook dit Koorn is aan eene ziekte onderworpen, die IMHOF tot brand brengt (†).

Het ſtrekt mede tot een uitmuntend voedſel voor onze huisdieren, zoowel viervoetige als vogelen; men moet het den Ganzen, als men die wil mesten, geheel voorwerpen, maar de Varkens zal men daar mede, na dat het gebroken is, voederen. Ook moet men het de eerſte droog, maar de laatſte geweekt toereiken. Het gebruik van Turkſche Tarwe tot beestenvoeder kan ten minsten dat koorn, hetwelke geacht wordt een edeler en beter voedſel voor den mensch op te leveren, voor dezen alleen doen beſparen.

Des niet te min verdient het Turkſche Koorn wel de-

ge-

(*) OLIVIER's *Reize door het Turkſche Rijk*, enz. V. 25.

(†) Zie *Zea Magdis morbum*, in *Med. Wochembl.* 179, 6 Jahrgang 159.

Digitized by Google

gelijk de aandacht der huishoudkundigen, omdat, bij deszelfs uitnemende geſchiktheid tot voedſel, althans tot beestenvoeder, het ſlechte land voor deszelfs aankweeking voldoende is, en tevens weinig moeite vordert.

Het heeft een' ronden korrel, die aan de onderzijde gedrukt is, met plat gedrukte zijden, waar in de naast gelegene korrel ſluit. Zij heeft een bruin of geel bekleedſel, waar onder een wit meel beſloten ligt.

Nadat wij, in het algemeen, de verſchillende ſoorten van Koorn hebben doen kennen, zoowel in hare natuurlijke kenteekenen, voedende eigenſchappen als ſchadelijke hoedanigheden en ontaardingen; moeten wij, eer wij dit zoo hoogst belangrijk gedeelte van onzen arbeid verlaten, nog een waarſchuwend oog ſlaan op, en een algemeen overzigt geven van, deszelfs vermenging met andere zaden, wier nadeeligen invloed op de gezondheid het ſtilzwijgen ten misdaad zoude maken. De nadeelige zaden, die zich met het Koorn vermengen, zijn hoofdzakelijk drie. 1. Het zaad van de wilde Radijs (*). 2. Het roggeminnend Zwenkgras of Ganzenhaver, ook Dravik genoemd (†), en 3. het Dolik (§).

Het wilde Radijszaad is tamelijk dik, rond en glad van korrel, rosachtig van kleur. Het zaad van den Dolik is wel langwerpig, maar veel kleinder dan het roggezaad, is tevens roodachtig van kleur, en dus gemakkelijk van het zelve te onderſcheiden. Het zaad van het roggeminnend Zwenkgras gelijkt veel naar de Rogge zelve, doch ſchijnt, in eene geringe hoeveelheid gebruikt, niet zeer gevaarlijk; althans REUSS getuigt, dat het ter vermeerdering ſtrekt van het koorn voor de armen (*). Zij wordt onder de Rogge en onder de Haver gevonden en maakt het brood zoeter. Somwijlen groeit ook de wolfswortel met blaauwe bloemen, ook monnikenkappen geheeten (‡), onder het gezaaide koorn en mengt zijne hoekige, zwarte en tevens vergiftige zaden, indien zij mede gemaaid worden, onder het zelve. Alleszins is dus de voorzorg aan te bevelen, om geen koorn te koopen, waar onder vreemde zaadſoorten, vooral zoo zij na de beſchrevene gelijken, gemengd, gevonden worden.

Het

(*) *Raphanum Raphanistrum.* L.
(†) DE GORTER, *Flora Belgica.* *Bromus ſecalinus.* L.
(§) *Lolium temulentum.* L. (*) *Comp. Botan*, 185.
(‡) *Aconitum Napellus.* L.

Digitized by Google

Het zaad van den Dolik veroorzaakt duizeligheid, hoofdzwijmel, hoofdpijnen, ſchemering der oogen en ſlaperigheid. Een boer, uit den omtrek van *Portier*, at brood, uit vijf delen dolikzaad en een deel rogge gebakken, en betaalde deze zijne onvoorzigtigheid met hevige kolijkpijnen en den dood (*).

LINNEUS ſchrijft het ontſtaan van bijzondere heerſchende ziekten, die in de jaren 1746 en 1754 in vele Zweedſche Provintiën omgingen, toe aan het gebruik van het wilde radijszaad.

GMELIN geeft, tegen de getuigenis van REUSS, als gevolgen van de ganzenhaver op: eene ſoort van dronkenſchap, die ſomwijlen lang aanhoudt, hoofdzwijmel, belemmering der zintuigen, vlagen van domheid en verdoofdheid, moeijelijke doorzwelging, verlamming, onzinnigheid, beroerte en de dood (†).

Het ſpreekt van zelf, dat elke ſoort van koorn, waar uit voedſel voor menſchen bereidt wordt, behoort te zijn rijp, droog en zuiver. Koorn, dat door zeewater nat gemaakt, dat bevrozen, beſchimmeld, of op eene of andere wijze bedorven, verſtikt en verlegen is, kan geen gezond voedſel opleveren. In het jaar 1742 ontſtonden in *Zweden*, volgens den Ridder BACH, zeer ſchielijk hevige ziekten, heete koortſen en de roode loop, van bevrozen, beſchimmeld en bedorven graan.

Dat koorn, door de Klander uitgevreten, geen voedzaam brood kan opleveren, en hetzelve dus gemijd moet worden, behoeft weinig meer dan herinnering.

9. De PEULVRUCHTEN, zoowel versch als gedroogd, leveren mede eene zeer aanmerkelijke bijdrage tot 's menſchen voedſel op, vooral ook in den winter, wanneer de door vorst en ſneeuw geſlotene en gedekte landen ons van alle verſche groentens berooven.

a. Erwten en *Boonen* komen hier ter overweging zich als op den voorgrond aanbieden, te weten de zoogenoemde Doperwten en Erwtenpeulen; Tuin- of Boerenboonen, en Roomſche- of Turkſcheboonen gemeenlijk Snijboonen genoemd; waartoe ook de Slaa- of Sperſie- Princeſſe- ook wel Heerenboontjes genoemd, behooren. En waarlijk, wij eten die te dikwiljs, om niet met behoorlijke aandacht na te gaan, welke de eigenſchappen zijn, die haar als deugdzaam doen kennen, of waar aan de minder deugdzame, of

(*) *Medic. Wochenblatt*, 1781. 366.
(†) FRANK, l. c. 165.

Digitized by Google

of die, welke ſchadelijke eigenſchappen verkregen hebben, onderkend kunnen worden.

Groene, dat is ongedroogde Erwten en Boonen, dus genoemde Doperwten en Tuin- of Boerenboonen, bevatten des te meer ſuikerſtof, en des te minder meel; hoe jonger zij zijn, en zij zijn daarom bijna voor een ieder eene gezochte lekkernij. Zij bevatten daarentegen, rijp zijnde, een zeer voedend meel. En dat hare voedſelaard in deze meelachtige zelfſtandigheid beſtaat, welke door de buitenſte ſchil van erwt en boon omſloten wordt, is niet alleen uit het gezegde van voren kennelijk, maar iedere Huismoeder zal, door de ondervinding geleerd, dit geredelijk toeſtemmen, wanneer zij de meerdere voedzaamheid van de gedroogde Winter-Erwten en Boonen vergelijkt, bij hetgene de jong geplukte en ongedroogde verſchaffen, en daarbij zich tevens herinnert, dat eene Erwteſoupe dan eerst aan den eisch voldoet, wanneer dezelve wel gemengd is, dat is, als de meelſtof zich van elkanderen los gemaakt en met het water, hoe meerder, zoo beter, vereenigd heeft.

Hier vinden wij dus, zoowel als in den eigen aard van het meel, dat wit is en tuſſchen de vingers kraakt (*), eene genoegzame overeenkomst met het koorn.

De kleur, die bij deze allen verſchilt (men heeft immers witte, groene, vale en grauwe Erwten, witachtiggele en roode Boerenboonen, en witte, gele, roode, bonte en zwarte Snijboonen) maakt geen merkbaar onderſcheid in de kleur van het meel noch in de voedſelfoort; men kan die allen gevoegelijk tot een brengen, en wat dus van eene ſoort waar is, geldt van allen in het gemeen en van ieder in het bijzonder.

Men heeft uit Erwtenmeel brood gebakken, dat op het eerste gezigt volmaakt goed was, veel naar roggenbrood geleek, maar zwaarder was, zeer wel ſmaakte, doch niet lang kon bewaard blijven.

Gedroogde Erwten en Boonen, vooral onder de zoogenoemde Tuin- of Boerenboonen, de Paarden- en Duivenboonen, en de witte en gekleurde Boonen van de Roomſche- of Turkſcheboonen, leveren een zeer zwaar te verteren voedſel, dat daarom niet alleen ſterke magen vereiſcht, maar ook, met hooge wijsheid, voor den winter is geſchikt, wanneer de koude de ſpiervezels ſpant en de veerkracht van het dierlijk ligchaam verhoogt: immers wanneer met derzelver gebruik geen inſpanning van

(*) Bergius, l. c. I. 648.

Digitized by Google

van verteringskrachten gepaard gaat, leveren zij eene kwade ſpijsvertering en winderige opgeblazendheid op.

De kenteekenen, waar aan de deugdzaamheid van Erwten en Boonen getoetst wordt, kunnen tot deze weinige gebragt worden: *a. De ongedroogde.* Dat zij versch geplukt en gedopt zijn; haren behoorlijken graad van rijpheid hebben gekregen; dun van ſchil zijn en geheel onbeſchadigd zich vertoonen: en zoo zij voor jong verkocht worden, daarenboven, dat zij rimpelig van huid, en met groene, althans zonder zwarte, neuzen zijn. Van de Tuin- of Roomſche-Boonen worden de breede platten voor de beste gehouden. *b.* De *gedroogde.* Mede, dat zij wel rijp, behoorlijk gedroogd, dun van ſchil, geheel zuiver, niet verlegen, verbroeid noch overjarig en beſchadigd zijn.

Erwten en Boonen, door Inſekten beſchadigd, kunnen, om verſchillende redenen, hindernis aan de gezondheid toebrengen, zoo uit hoofde van onderſcheidene vreemde ſtoffen, welke, of door deze diertjes achtergelaten zijn, als toevalligerwijze in de gemaakte opening geplaatst geworden, vooral van de Inſekten zelven, die daar in huisvesten; of van derzelver eijeren, wanneer zij die daarin hebben gelegd. DE PUTAD DE THIVANT, te *Fougère*, vond in oude Erwten een ſoort van kleine kever, die zeer onderdrukkende toevallen bij eenen hond veroorzaakte, in een' tijd, waar in men algemeen over de ongezondheid der Erwten klaagde (*).

Verſcheidene ſoorten van verſche Erwten en Boonen moeten ſchielijk; de gedroogde langzaam, beide zonder zout, in ruim regen- of pomp-dat is, wel-water, gekookt worden.

Er worden ſomwijlen ook eenige vergiftige ſoorten onder de Erwten gevonden; zij komen van de wilde platte Erwt (†), en veroorzaken verlamming, zwakheid en beving der ledematen. Te *Monpelgart*, waar men dezelve *Grains de Beſſellon* heet, heeft men daar van de droevige ondervinding gehad uit het gebruik van brood, waar onder veel van het meel van deze Erwten gemengd was (§). Een huisgezin, hetwelke de Erwten, in eene grootere hoeveelheid dan anderen, onder het brood gebruikte, werd aangetast door verlammingen en allezins bijzondere toevallen (*). Gerustſtellend, evenwel,

(*) *Med. Wochenb.* 1781. 2 Jahrg. 269. f.
(†) *Lathyrus Sativus* L. ook wel eenvoudig *Lathyrus* genoemd.
(§) *Med. Wochenb.* 1780. 3 *quart.* 594.
(*) LINGUET en TISSOT, *über das getraide.*

Digitized by Google

wel, is het voor de angstig bekommerde Huismoeder, dat deze plant niet bij ons in het wilde groeit. Die derhalve Inlandsche Erwten, gebruikt, kan zich veilig achten voor de gevaren, uit vergiftigingen door de wilde platte Erwt ontstaan.

Cicers, *Wikken* en *Linzen*, die in ons Vaderland weinig gekend, zeldzaam geteeld, en nog zeldzamer gegeten worden, ga ik stilzwijgend voorbij.

b. Erwten-peulen, *Snij-* en *Slaa- of Princesse-Boontjes*, zijn de gewone Peulvruchten, die met, of liever bijna geheel om, de Peul gegeten worden. — De eersten worden alleen groen in den voorzomer, de laatste in het meer gevorderde jaargetij gebruikt en ook tot winter voorraad bereid. Zij allen bevatten eene ligt verteerbare, weinig voedende spijze, die echter, wanneer zij, te weten de Snij- en Slaa-boonen, tot de winterbehoefte zijn bereid, de grootste is, omdat de Peul, die daar toe verkozen wordt, vooral van de Snijboonen, haren vollen wasdom heeft gekregen. Zij zijn niet zoo winderig als de Erwten. De twee onderscheidene soorten van Slaa- en Snijboonen, Stam- en Stokboonen genaamd, leveren geen verschil van voedsel op, noch maken, ten aanzien harer voedingskrachten, eenige verandering. Zij moeten, tot wintervoorraad geschikt zijnde, met veel zout ingelegd zijn, zullen zij niet bederven.

Daar het schoone van de kunst om Snij- en Slaaboonen in te leggen, behalve het zachte, aangename en duurzame, mede bestaat in het fraaije van de kleur, zoo heeft men ginds en elders de gewoonte ingevoerd, om dezelve in koperen vaatwerk, of met eenige duiten, die wel glad geschuurd zijn geworden, te kooken, ten einde die, na dat zij behoorlijk gegist zijn, te gebruiken. De scherpte, die dezelve, door het zout en de gesting verkregen heeft, ontrooft een gedeelte koperroest aan het vat, waar in, of aan de duiten waarmede, zij bereid worden, en deze vergiftige stof deelt dan die zoo geliefde schilderachtige kleur, welke zoo algemeen gezocht wordt, aan de Boonen mede. Dat dit eenen nadeeligen invloed op de gezondheid hebben, schrikverwekkende verschijnselen opwekken, en aan den weelderigen tier des levensbooms knagen kan, vooral wanneer zich onzindelijkheid daar mede paart, en het koper reeds vooraf door roest is aangedaan, laat zich, zonder eenig verder betoog, gemakkelijk begrij-

Digitized by Google

grijpen, vooral wanneer de hevigheid, waarmede ſpaansgroen, eigenlijk koperroest, werkt, bekend is. — Om ook de gedroogde Boonen deze begeerde kleur te doen verkrijgen, worden zij ter drooging op koperen platen uitgeſpreid; al even nadeelig.

Gedroogde Slaa- en Snijboonen, zoo ook gedroogde Doperwtjes, Erwtenpeultjes en Boerenboontjes, leveren, even als de ingelegde, weinig voedſel bevattende ſpijzen op; want één lood bevat nog geen vierentwintig greinen meelſtof, en niettegenſtaande dit, zijn zij moeijelijk te verteren.

c. Onder de *Wortelen*, die wij tot voedſel gebruiken, komt de eerste plaats, bij uitnemendheid, toe aan de

1. *Aardappelen*, als eene voedſelſoort, welke bij alle ſtanden zonder onderſcheid, dagelijks de tafel vervult, maar bij uitſluiting voor den gemeenen man bijna alleen in alle zijne behoeften voorziet.

Zij is de knobbelachtige ronde wortel eener plant, die een geboren bewoonder van Zuid-Amerika is, van waar zij tegen het einde der zestiende Eeuw (1586) door den Engelſchen Admiraal F. DRAKE het eerst naar ons werelddeel is overgevoerd. Zij bezit een vierde meel, is daarom wel voedzaam, en tevens niet zeer moeijelijk te verteren. De Amerikanen bakken er brood van, dat, wanneer het met de helft tarwe vermengd is, eene uitmuntende hoedanigheid heeft. PARMENTIER heeft mede een ſmakelijk brood uit de Aardappelen bereid, zonder bijmenging van ander meel, en de wijze daar van algemeen bekend gemaakt (*). DE LASTEIJRIE heeft van de *bevrorene* Aardappelen een uitnemend goed meel, met weinige moeite, vervaardigd, dat jaren lang kan bewaard worden, en met de helft tarwenmeel vermengd een uitſtekend goed ſmakelijk en gezond brood heeft opgeleverd, hetwelke men verre den voorrang kan toekennen boven vele ſoorten van brood, waar mede in Frankrijk, de bewoners van het platte land, vooral in dure tijden, gewoon zijn zich te voeden (†).

Omdat de Plant tot het kruidkundig geſlacht der Nachtſchade (*Solanum*) behoort, willen ſommigen haar niet van alle vermoedens van gevaarlijk voor den eter te

(*) Zie *Auszüge aus den besten Franzoſ. period. Medic. Schriftſtell*, I B. 154, en LUDWIG, *over de Aardappelen*, 67 ſq.
(†) *Alg. Konst en Lett. Bode*, 1813, p. 74 ſq.

Digitized by Google

te zijn, vrijpleiten (*); echter moet deze vrees, zoo als uit het dagelijksch onſchadelijk gebruik blijken kan, zoo niet geheel ongegrond, althans zeer overdreven geacht worden.

Hoe zeer deze wortel over het algemeen eene lijmige, meelachtige zelfſtandigheid en eenige ſuikerſtof bezit, is deze eigenſchap zeer verſchillend naar de onderſcheidene oorden, waar de Aardappelen geteeld worden. Die, welke, in ons Vaderland, *Zeeland* oplevert, en vooral in het Land van *Cadſand* gewonnen worden, houdt men voor de beste en de voedzaamſte. Zij worden onderſcheiden in Zomer- en Winter-Aardappelen; van de eerſten telt men twee ſoorten: ſtoelematters, die wit en waterachtig zijn, en gelen, die de eerſten ver overtreffen.

Het kenmerk van eenen regt goeden Aardappel is: dat hij rijp zij, inwendig ſchoon, witachtig geel van kleur en zonder vlakken zich vertoone; krachtig van reuk, en eenen zuiveren gelijkmatigen ſmaak hebbe (†); gekookt zijnde, moet hij meelachtig zijn. Men wachte zich voor die, welke op eenen vochtigen grond geteeld zijn. Koele en natte zomers geven ſlechte Aardappelen. Men heeft wel eens droevige gevolgen door deze zien veroorzaken; of dit hun eenigzins in de eigenſchappen, die hun geſlacht eigen zijn, doet deelen, mogen meer kundigen ten dezen aanzien, dan ik ben, beſliſſen, zoowel als nauwkeurige daaromtrent in het werk geſtelde proeven. Onrijpe en ontijdige Aardappelen, en deze zijn groen (§) en waterig, veroorzaken ligtelijk buiksontlastingen en loop. PFAFF, in *Kiel*, heeft bewezen, dat: hoe zeer jonge Aardappelen onſmakelijker zijn, deze evenwel dezelfde beſtanddeelen bevatten, als die later gerooid zijn; terwijl tevens de ondervinding leert, dat haar gebruik geheel onſchadelijk is. Het best is den nieuwen Aardappel, in gewone jaren, niet te eten voor Augustus; en ten einde hij niet waterig worde door de bereiding, maar ſmakelijk

(*) BOERNER, *Med. Legal.* p. 61, en HOPPE, *bericht von Erdäpfeln.*

(†) *Eelhart*, enz I. 34.

(§) Cf. LUDWIG, *over de Aardappelen*, p. 22.

Digitized by Google

lijk zij, doet men hem over een heet vuur ſpoedig koken, na hem, vooraf, met zoo weinig water als mogelijk is, bedekt te hebben, waar door men tevens het verlies van de ſuikerſtof, die zich ligtelijk met het water vereenigt, voorkomt.

Over het algemeen wil men, dat de Aardappelen, welke op akkers geteeld worden, van eene meer meelachtige zelfſtandigheid zijn, dan die in vetter aarde en in tuinen worden aangekweekt, omdat de laatſte eene taaijere en lijmachtigere hoedanigheid en eene zoete walgelijke ſmaak bezitten: deze zijn onze Zeeuwſche, gene onze Frieſche Aardappelen.

Maar offchoon de Aardappelen thans een zeer gezocht en voor de mindere volksklaſſe vrij algemeen voedſel opleveren, zijn zij, dagelijks gebruikt, niet van allen nadeeligen invloed op de gezondheid vrij te pleiten. Immers aan haar *dagelijks* gebruik, bij eene zittende levenswijze, worden de veelvuldige verſtoppingen van het darmſcheil, reeds door HALLER, en met regt, toegeſchreven (*). De raauwe, half gebradene Aardappelen, zoo als die, door de arme kinderen, veel gegeten worden, zijn ten hoogſten ſchadelijk, niet alleen om de grootere lijmigheid, maar ook vooral om het bedwelmend gifachtig beginſel, dat in de raauwe vrucht ſchijnt werkzaam te blijven: al hetwelke het ontſtaan van verſtoppingen grootendeels begunſtigt, waar van de dikke buiken, die zoo algemeen bij die voorwerpen gevonden worden, en die hierin eene zeer begunſtigende oorzaak vinden, ten getuige verſtrekken. Vanhier is ook de klierziekte, bij de inwoners van *Göttingen*, eene plaatſelijke ongeſteldheid (†).

Men kan van den Aardappel een ſtijffel bekomen, die tamelijk goed is en de vereischten van het gewone ſtijffel vervult. Dit zou dus de plaats van het gewone, bij buitenſporige duurte of ſchaarsheid van Tarwe, kunnen vervullen; der zuinige Huisvrouw is zij, buitendien, als zoodanig aanbevolen (§). VAN GEUNS bepaalt de hoeveelheid daar van, welke de Aardappelen opleveren, op vijf oncen van de drie pond (‡). De ſchil is onver-

(*) *Elem. Phyſeol.* I. 193.
(†) KORTUM, *de vitio*, SCROFU, *loſo*, p. m. 306.
(§) LUDWIG, l. c. 46 en 69.
(‡) *Handb. van de Gezondh. der Ingez.* 247.

Digitized by Google

verteerbaar, en daarom moet de Aardappel altoos geſchild, ten minſten geſchraapt gegeten worden.

De gekleurde, roode, violetkleurige, karmoſijnroode, donkerblaauwe, groene en zwarte, worden meestal tot voeder voor het vee, en bijna in het geheel niet voor de keuken, gebruikt (*).

2. De eigenlijk gezegde *Wortelen*, zoo *roode* als *gele*, elders *Peen* genoemd, leveren eene zoete, voor velen zeer aangename, ſpijze op, welke veel ſuikerſtof bevat, maar weinig voedingskracht bezit, en tevens een ontbindend en losmakend vermogen heeft, weshalve zij zeer geſchikt zijn om de hevige verſtoppingen, vooral die de gedroogde winterkost veroorzaakt, voor te komen of te ontbinden. Dat zij daarom als een gezond en heilzaam wintervoedſel zijn aan te prijzen, valt van zelf in het oog. Sommige verkiezen als de beste, de Leijdſche of gele Wortelen, anderen de roode, of zoogenaamde Hoornſche: beide echter zou ik van gelijke voedingskrachten achten; maar de laatſte bevat meer ſuikerſtof en is veel zoeter dan de eerste.

Men zorge om die, welke bevroren, vervuurd, wormſtekig, of door brand aangedaan zijn, uit te ſchieten en alleen voor beestenvoeder af te zonderen.

3. Van de *Pinksternakelen*, eene ſoort van wortel, die mede eene ligte, zeer ſmakelijke, zoete ſpijze oplevert, wil ik aanmerken, dat velen aan dezelve, onverdiend, eenen kwaden naam hebben opgedrongen, als of zij, langer dan één jaar bewaard zijnde, of een winter over in den grond geſtaan hebbende, vergiftig zouden worden, en duizeligheid, benaauwdheid, braking en andere verſchijnſelen, welke eene vergiftiging aanduiden, zouden te weeg brengen. Dit kan niet van den Pinkſternakel, maar wel van den, in deszelfs plaats, bij vergisſing genomen wortel van de dolle Kervel gelden (†), want deze wortels zijn aan elkander zeer gelijk, en dus kan zeer gemakkelijk de laatste voor de eerste genomen worden, wanneer zij zonder bladeren uitgegraven worden. Het is derhalve zeer gevaarlijk deze wortels tot ſpijzen te bereiden, zonder door het aan-

(*) LUDWIG, l. c. 22 en 23.

(†) Zie WEICKARD, *Vermehrte Medic. Schriften*, I St. xij. RUP.

Digitized by Google

aanhangend loof de verzekering van echtheid en onſchadelijkheid te kunnen bekomen, tenzij dezelve van eigenen grond gewonnen zijn, en men althans wel verzekerd is, dat er geene gevaarlijke gewasſen, die haar bijzonder gelijken, tusſchen beiden gevonden worden.

Hoogst nuttig is het, en van het meeste aanbelang, de geheele plant te kennen, waar van men een deel tot ſpijze gebruikt, en dit geval, toegepast op de Pinkſternakel, zoude haar lansvormig gevederd blad, in vergelijking van de breedere, ingekorvene bladeren van de *Dolle Kervel* zeer gemakkelijk deze, allezins gevaarlijke, dwaling voorkomen, hetgene voor de zorgvuldige verzorgſter onzer tafel zeer belangvol en tevens zeer gemakkelijk is.

Bergius waarſchuwt voor eenen tweeden misſlag, dat men, namelijk, in het begin der Lente, de wortelen van het *Zwarte Bilzenkruid* niet neme voor de gewone Pinkſternakel, hetgene, volgens hem, zeer gemakkelijk zou kunnen plaats hebben, wanneer de bladeren dezer plant nog niet uitgeloopen of ontwikkeld zijn. Na dien tijd loopt het onderſcheid te zeer in het oog: want het Bilzenkruid heeft lang-ronde, groote, breede bladeren, die eenigzins wolachtig en, in het aanraken, ſmerig zijn.

Ook wanneer deze wortel, te weten die van den Pinkſternakel, tot voeder voor het Rundvee gebruikt wordt, dat bij de Noordhollandſche Veeboeren vrij algemeen in gebruik is, mede omdat men meent, dat deszelfs gebruik de melk vermeerdert, behooren dezelfde voorzorgen, even ſtiptelijk, in het oog te worden gehouden.

4. De *Suikerij-* en *Scorzonere* wortelen zijn ligt verteerbaar, eenigzins bitter, en, altoos voor zwakke magen, gezond, offchoon zij weinig voeden.

5. Ook de *Rapen*, die men gewoonlijk in lange, ook Franſche, en ronde onderſcheidt, en deze laatſte ſoort in gelen en witten verdeeld (tot welker geſlacht ook de *Koolrapen*, zoo *onder-* als *boven den grond* behooren) verſchaffen een aangenaam, ligt verteerbaar voedſel, dat in de gelen meestal bitterachtig is, en welk voedſel tot diep in den winter ons bijblijft. De lange of Franſche echter zeldzaam langer, dan even in het nieuwe jaar.

In hare keuze behoort men te letten, dat zij zuiver en niet ſtokkerig zijn; zij moeten buiten alle togt bewaard worden, wil men ze voor ſlap worden bevrijden, hetgene het rotten verhaast.

6. De *Aardakers* zijn droog, maar zeer meelachtig, en

Digitized by Google

bezitten veel voedſelſtof. Men kan het daarom als eene grote dwaling aanmerken, dat men deze geheel zonder oogmerk van voeding, maar alleen tot verſnapering behoort te gebruiken en voor te dienen. Indien men de verzekering van PLENK aanneme, dat zij buikpijnen, loop en winden zouden opwekken (*), zoo is een zeer voorzichtig en allezins matig gebruik zeer aan te bevelen. — BERGIUS zegt, dat zij veel ſtijfſel opleveren en daar in de Aardappelen ver overtreffen; een pond gaf hem drie oncen (†).

7. *Uijen*, hoe zeer bij velen tot een dagelijks gebruik beſtemd en voor eene ware lekkernij gehouden, worden, om derzelver bijzonderen ſcherpen ſmaak, en reuk, door anderen even ſterk vermijd. Zij kunnen bezwaarlijk onder de voedſels gerekend, maar moeten alleen, om hare bijzondere ſcherpte, als eene toeſpijs, die in de toebereiding der voedſels eenen grooten naam verworven heeft, aangemerkt worden. Vanhier, dat men gewoonlijk haar gebruik veel ontmoet bij den bewoner van heete luchtſtreken, bij wien de ſpijsvertering kwijnt; zoo mede in de koudere gewesten, bij menſchen, die gewoon zijn veel ſpijzen te gebruiken.

Haar uitwaasſemingbevorderend en pisdrijvend vermogen maakt, dat haar, van voren beſchouwd, geene plaats onder de voedſels kan worden aangewezen, dewijl zij blijkbaar hierdoor de verzwakking eerder bevorderen dan weerſtaan kunnen. Hierom moeten ook vrouwen, die aan bloedvloeijingen onderhevig zijn en tot miskramen neigen, met de uiterſte bedachtzaamheid deze ſpijs gebruiken, of wel dezelve liever geheel vermijden.

Tot deze ſoort van gewaſſen behooren mede de Chalotte, de Knoflook en de Prij. Alles, wat wij des van de Uijen gezegd hebben, is ook op deze toepaſſelijk.

8. De *Mierikswortel*, die zeer ſcherp is, en alleen tot een inmengſel der ſauſen gebezigd wordt, bevat geene voedſelſtof van eenig aanbelang. Hij behoort dus meer als geneesmiddel gebruikt, als ſcheurbuik weerend afgezonderd, en in de keuken voorbijgegaan te worden, ten zij men hem, ter bevordering eener goede vertering, gebruike.

9. Ook de *Radijs* en *Rammenas* zijn twee ſcherpe, maar

(*) *Bromatologia*, p.
(†) *Mat. Med.* 649.

Digitized by Google

maar weinig voedende wortels, die als toeſpijs gebruikt, om hare ſcherpe, doordringende, ſpecerijachtige ſmaak zeer geliefd zijn, en de ſpijsvertering bevorderen.

10. De *Beetwortelen*, zoo roode als witte, bevatten (en dit getuigde reeds GALENUS, een der oudſte Griekſche geneesheren) weinig voedſel; zij hebben eenen lijmachtigen, zoeten ſmaak, en bevatten veel ſuiker. MARKGRAAF (*) verkreeg uit de roode een vijfentwintigſte en uit de witte een zestiende ſuiker. Geen wonder, dat men haar daarom met azijn en peper toebereidt (†).

4. In de overweging der *Moeskruiden* vinden wij ons tot eene tweeledige beſchouwing derzelven, als van zelven gewezen, daar zij zich aanbieden, 1. als toppen, of bloem- en bladbeginſels, gelijk in de Asperſiën, Artisjokken, en Bloemkool; en 2. als bladen, gewoonlijk bladgroenten geheeten, zoo als in de Spinazie, Melde, Porſelein, Andijvie, Warmoesbeet, Kervel, enz.; dan daar deze onderſcheiding weinig ter zake afdoet en op onze manier van behandeling geen invloed heeft, zal het genoegzaam zijn dit te hebben opgemerkt, en ik zal die allen onder den algemenen naam van moeskruiden opnemen. Kortelijk zal ik deze groote klaſſe doorloopen, ten einde den voedſelaard op te geven, en alleen daar wat langer ſtilſtaan, waar een gewas eenige gelijkenis heeft met een ander, en tevens gevaarlijk is.

Weinig voedſelſtof moet in deze geheele afdeeling gezocht worden, uit hoofde dat zij weinig meelſtoffen en tevens weinig lijmachtigs bevatten, waarin wij zagen dat de eigenlijke voedingskracht der plantgewaſſen gelegen was. — Allen zijn meer ter veraangenaming en tot toeſpijzen ons van den Schepper geſchonken, dan wel tot eigenlijk voedſel, hoezeer zij niet te min het hare, hetzij dan veel, hetzij weinig, tot voeding van ons geſtel aanbrengen. Zij zijn meest allen ligt verteerbaar, waar van men evenwel de Koolſoorten moet uitzonderen;

(*) *Opusc. Chym.* I. 220 en 221.

(†) Te over bekend is het, dat dezelve in de laatſte jaren, bij honderdduizenden, ginds en elders geteeld en Fabrijkmatig zijn bereid, om het gemis van de Suiker, uit het riet van dien naam vervaardigd, door Suiker uit deze wortelen getrokken, te vervullen.

Digitized by Google

ren; ook verwekken zij, over het algemeen, veel winden, en worden niet zelden voor verzwakte magen zwaar te verteren, wanneer zij in te veel boter gefruit zijn. Voor dezen misslag wachte zich dus de onvermoeide oplettendheid bij het verzorgen van onze, voor de instandhouding van leven en gezondheid gedekte, tafel.

Het is een groote misslag in de kookkunde, die echter dagelijks plaats vindt, om, namelijk, de groenten, eer men die te fruiten of te stooven zet, alvorens met water af te koken, en dat water dan weg te werpen. Dit water bevat de beste en wezenlijke delen van de bladgroenten, en behoort dus bewaard en verstoofd te worden. De Andijvie alleen kan hier eene uitzondering lijden; deze kan men veilig koken en het water wegwerpen, want zij wint daar door in aangenaamheid, zonder in kracht te verliezen.

De gewoonte om vele groenten, bij voorbeeld, Kropsalade, Latuw, Andijvie, Selderij, en andere, die men raauw eet, met olij, azijn, zout, peper, enz. toe te bereiden, is op goede gronden bevestigd; levert eene gezonde spijze op, en bevordert allezins de goede vertering, die, zonder deze toebereiding, voorzeker moeijelijker zou gelukken. — Sommige, echter, zijn huivrig om dit op de Latuw toe te passen, dewijl zij dezelve eene bedwelmende of verdovende kracht toeschrijven; en hoe zeer dit vermogen door sommigen mede aan de Kropsalade is toegekend, is die uitwerking van beide deze soorten van Saladen, op de bovengemelde wijze toebereid en gegeten, nimmer door mij ondervonden: waarom ik onmogelijk eenig schadelijk gevolg van derzelver gebruik mij kan opdringen.

1. De *Selderij*, opdat ik daar mede aanvange, waar van men zoowel de wortel, als stengel en het blad gebruikt, en welke in den winter in soepen gekookt, gestoofd en tot salade bereid, ons zoo dikwijls een aangenaam geregt verschaft, is nogtans, even als alle andere moeskruiden, weinig voedsel bevattende, en daar zij op de waterwegen werkt, den bloedsomloop verhaast en afdrijvend is, moet zij in tijden en voorwerpen, waar in, en waarbij, de aandrang der vochten naar beneden te vermijden is, zorgvuldig buiten gebruik worden gehouden. Aan kraamvrouwen, bij bloedvloeijingen, of die daar aan onderhevig zijn, is

zij

Digitized by Google

zij af te raden; zoowel als de *Asperſiën*, *Uijen*, en diergelijke pisdrijvende voedſels meer.

2. Van de *Eppe*, waar van de *Selderij* alleen eene ſoort van ſpeling is, geldt het opgetelde mede volkomen, en het is mede op de *Pieterſelie*, die ook tot dit geſlacht behoort, toepaſſelijk.

Bij het verlezen dezer groenten moet alle aandacht gebezigd worden: want het is niet zelden gebeurd, dat men *Dolle Kervel* onder de Pieterſelie, Eppe en Kervel gevonden, en dat derzelver gebruik veel gevaren na zich heeft geſleept. Een misſlag nogtans, die eene zorgvuldige keukenverzorgſter nog al gemakkelijk kan overkomen, omdat het blad van de *Dolle Kervel* aan dat van Eppe, Pieterſelie en vooral Kervel, vrij gelijk is; allen immers zijn verdeeld en aan de randen ſcherp ingetand. De reuk, echter, zal hier een genoegzame gids zijn.

Er is tweederlei ſoort van ſchadelijke *Kervel*, welke ik bijzonder aanbevele te leeren kennen; ten einde dezelve te kunnen afzonderen, ook van die, waar van velen zoo gaarne ſoupe bereiden. De *eerſte* is de *gevlakte Waterſcheerling* (*), met geſtreepte bladeren. Deze gelijkt zeer veel op de gewone Kervel, van waar deszelfs naam, *Dolle* Kervel, zijn oorſprong heeft. Zij groeit gaarne in moestuinen, aan de kanten van wegen, paden en ſloten, en heeft een harde penwortel, die wit is, met ringswijze digſte ſtreepjes. De ſteng is dik, hol, rond, gearmd, geleed, en groeit wel eens tot acht voeten hoogte; is bleek-groen gekleurd, met paarſe vlakken en ſtippen bezaaid, al hetwelke het kruid, dat hier vandaan *gevlakt* genoemd wordt, kenbaar maakt. Men vindt het afgebeeld in het boekje, genaamd: *Eelhart of de Menſchenvriend*, I. 96.

De tweede ſoort is de *vergiftige Waterſcheerling* (†), met de kroonen tegen over de bladen, en met gezoomde bladſtelen. Zij groeit bijna overal, en gelijkt veel naar de gewone Kervel. De wortel is dik, eenigzins eivormig, met ronde kringen, even als banden, uit welke de wortels voortſchieten, zoo dat de onderſte het meeste, de bovenſte of weinig, of in het geheel geene hebben, maar in derzelver plaats kleine putjes of holligheden, doch welke niet dieper gaan dan de uitwendige ſchil; deze is ook met knobbels voorzien, welke, van ge-

(*) *Conium Maculatum. L.* (†) *Cicuta Viroſa. L.*

Digitized by Google

gelijken, gering zijn, en in jonge planten overgaan. De kleur van binnen is geelachtig wit; het gedeelte, dat aan de lucht is blootgeſteld, wordt, gelijk dat der gele penen en knollen, groen; van onderen is de wortel gemeenlijk aangeſtoken, door het afſterven van den moederwortel, die in het najaar verrot. Hierom verandert de wortel des winters, als losgeraakt door deze verrotting, dikwijls van plaats, daar dezelve des zomers met veelvuldige haarwortelen in den modder zich vasthoudt. Van binnen is de kleur wit, gelijkvormig van zelfſtandigheid en vleeschachtig. De reuk is als die van een *witte peen*, doch walgachtig, en de ſmaak zoet, zonder het minſte bitter. Zij is derhalve, gelijk de ondervinding zeer dikwils geleerd heeft, zeer aanlokkelijk en aangenaam, maar tevens dodelijk.

Midden uit de kruin, zoowel van den grooten wortel, als van den kleinen aanhangenden knobbel, ſpruiten in het voorjaar wortelbladen, die met lange, ronde, holle ſtelen voorzien, in de rondte, met haar uitgebreid vlies, de eene over de andere zitten. De ſtengel wast twee of drie voeten hoog, tusſchen deze bladeren midden uit den kruin; zij is van onderen glad, blinkend groen, zeer broos en hol van binnen, hier en daar met leden en knopen, waar aan de bladeren zitten, die den ſteng van onderen met een uitgebreid vlies omvatten. De bladeren zijn langwerpig, puntig en getand, en hier door alleen te onderſcheiden van alle dergelijke gewaſſen. De ſteng geeft vervolgens hare takken, en deze eindigen in kronen, welker bloemen wit zijn; deze beſtaan wederom uit kleinere kroonen, waar van ieder bloempje vijf blaadjes, vijf ſtengeltjes en twee helmſtijltjes heeft. De zaden zijn langwerpig geſtreept, en zitten twee aan twee. Zoodra deze rijp zijn, ſterft de plant, en de wortelbladen, benevens de moederwortel, rotten van de op nieuws uitgegroeide knobbels of bijwortels af. Deze plant is mede afgebeeld in *Eelhart of de Menſchenvriend* (*). Ook verwelkt de Cicuta ſpoedig in de zon, en verſpreidt, tusſchen de handen gewreven, een reuk gelijk aan muizenſtank (†). De Meza verhaalt, volgens LIN-

(*) L. c. pag. 97, en bij SEPP, *Artzenijgewaſſen*, VI Plaat 510.

(†) STORCK, *Libellus in quo continuantur*, enz. p. 30.

Digitized by Google

LINDESTOLPE, dat dit kruid, in wijn gebruikt, ſchielijk doodt, maar daar en tegen, in azijn gelegd ſchadeloos kan gebruikt worden (*).

Eenigzins gevaarlijk is dus van hier, het gebruik der *Tamme*, of *Tuinkervel* (†), en bij de aandachtigſte naauwkeurigheid is te dikwijls een misſlag mogelijk, uit hoofde van derzelver zoo in het oogloopende gelijkheid met de Waterſcheerling (§). Een en ander, is echter grooter ten aanzien van de Kervelſoorten, die in het wilde groeijen; en ik rade daarom ten ernſtigſte aan, om nimmer dit moesgewas in het wilde, of langs de wegen, waar het zelve nog al gaarne groeit, te gaan zoeken; neen, maar zich altijd te bedienen van Tuinkervel op eigen of Warmoeziers grond, in eene welgemeste, zuivere aarde geteeld; wanneer men weinig gevaar zal loopen van door eene der ſoorten van Waterſcheerling of dolle Kervel vergiftigd te worden; offchoon het naauwkeurig toezien, bij het verlezen dezer groente ten ernſtigſte moet blijven aanbevolen en in acht genomen.

3. De overige bladgroenten: *Spinazie*, *Melde*, *Porſelein*, *Andijvie*, *Salade*, enz. in hare onderſcheidene ſoorten, geven allen eene zeer ligte, en, voor velen, zeer ſmakelijke ſpijze, die evenwel nimmer van wege derzelver voedend vermogen te kiezen is, omdat zij hetzelve bijna niet bezitten, zoo min wanneer zij geſtoofd zijn, als wanneer zij raauw gegeten worden, dat, bij voorbeeld, in de Salade en Andijvie plaats vindt.

4. De *Zuring*, die men nu en dan op zich zelven geſtoofd, maar meest als een bijvoegſel, bezigt, verſchilt in zoo verre van de vorigen, dat zij hoegenaamd geen voedſel bevat, maar een zacht en aangenaam zuur bezit, waarvan alle andere verſtoken zijn, en waarom zij het algemeene toevoegſel van alle de overigen uitmaakt. Maar om diezelfde redenen, bereide de zorgvuldige Huismoeder nimmer zuring of ſpijze waarbij zuring gevoegd is, in koperen vaatwerk, offchoon de overfraaije kleur, die de groenten daardoor verkrijgen, dit ook moge aanraden. Het is alleen koperroest, door het zuur afgevreten, welke die verhoogde kleur ſchept, en dit is reeds gevaarlijk. Veel min-

(*) *De Venenis*, 22. ſq. (†) *Scandix Cherifolium L.*

(§) *Cicuta Viroſa. L.* en *Conium Maculatum. L.*

Digitized by Google

minder beware zij daarom dit alzoo toebereide, in zulk metaal, zelfs niet voor den kortſten tijd. Het nadeel van zuring, die in een koperen ketel koud geworden was, heeft eene dure ondervinding geboden voor te komen. De Spaanſche zuring wordt het meeste geacht.

5. De *Asperſien* worden door velen voor eene groote lekkernij gehouden, en verſieren dikwijls, gedurende den voorzomer, de tafels der gegoede lieden, verre echter, dat zij daarom voor eene voedſame ſpijze zoude behooren te worden aangezien. Integendeel bevatten zij weinig voedſel, zijn van eene verſchillende groote en dikte, wit, roodachtig van kleur, en hebben eene ſoort van geſchubd kopje, dat de als het ware nog opgerolde bladeren van de plant bevat, die zich, bij voortgroeijing, benevens het bloei en vruchtbeginſel, ontwikkelen. Dit kopje en het daar aan volgende merg der ſpruit, heeft eenen zeer zachten ſmaak, en werkt op de waterwegen, derwijze, dat zij zelf de Pis doen ſtinken kort na haar gebruik. BERGIUS kende eene vrouw, die na het eten van Asperſien, meestal bloed waterde. (*) En VAN SWIETEN merkt aan, dat het ruim gebruik van deze ſpijze de aanvällen van het podagra verſnelt. (†) Aan dezulken, die aan ongemakken der waterwegen of het voeteuvel onderhevig zijn, moeten dus geene Asperſien voorgediend worden.

6. De Toppen van de *Hop*, offchoon met de Asperſien veel overeenkomende, maar ſterker van ſmaak zijnde, worden in ons land te weinig gegeten, om breeder daar van te gewagen. Men kan op haar het zelfde, dat van de Asperſien zoo even gezegd is, toepaſſen.

7. De *Kool* verdient wel bijzonder de oplettendheid der zorgvuldige Huismoeder, als eene ſpijze, die van de gewone bladgroenten eenigzins afwijkt, zeer veel gegeten wordt, en nog al moeijelijk te verteren is: want offchoon zij, als groente beſchouwd, eene roerende ſpijze is, die vrij wat ſuikerſtof bezit, zoo als uit het gisten van dezelve tot zuurkool blijkt, is zij tevens zeer windrig, en met een zekeren ſtank zeer tot rotting geneigd. Zoodat het genoegzaam zeker is, dat hare vertering eene ſterke maag en eene werkzame levenswijze vereischt, en dit alles is even waar, zoowel van

(*) Lc.

(†) *Comm.* IV. 306.

Digitized by Google

van de *Sluit-* als *Krulkool* (*). — Met ſpek, of vet ſchapenvleesch, geſtoofd, of in het nat waarin Eendvogels gekookt zijn, gereed gemaakt, vordert zij eene dubbelde inſpanning der verteringskrachten. Uit dien hoofde wordt zij geheel verkeerd op de tafel van den lediggaanden rijkdom, of van den uitgeputten onmatigen geplaatst: het is alleen voor den zwaarwerkenden Ambachtsman of op zijn meest ſterk geſpierden Stedeling, dat zij eene behoorlijk verteerbare ſpijze oplevert; met uitzondering evenwel van de *Bloemkool* en *Broccoli*, welke het minſte windrig zijn en door de zwakſte magen verdragen worden. — De zoogenaamde *Boerenkool* is de zwaarſte vooral zoo zij niet bevrozen is geweest.

Alle Kool is zwaarder te verteren als zij geſtoofd wordt in het eerſte water, waarin zij afgekookt is, dan wanneer zij in ruim water afgekookt, en dat eerſte water weggeworpen zijnde, verder toebereid wordt. (†) Zij behoort, om de goede vertering te bevorderen, met ſpecerijen, bij voorbeeld peper, toebereid, althans gegeten te worden.

Met zout bereid en gegist, levert zij (te weten de Witte en Savoiſche) de voor velen zoo ſmakelijke *Zuurkool* op, welke, als eene der geliefkoosde winterſpijzen, de tafels van de Bewooners onzer noordelijke landen verſiert. Dat deze ſpijze, die eenigermate door den ſtaat van gisting, waarin zij verkeert of verkeerd heeft, en waarin zij door het bijgevoegde keukenzout (hetgene zij in eene geringe hoeveelheid vereischt, zoo men de gisting niet wil verhinderen) geholpen is, als deelende in eenen zekeren graad van bederf, moet beſchouwd worden; dat zij mitsdien, ook behalve dat zij kool is, om des bederfs wille, zwaar te verteren is, vooral wanneer zij, volgens gewoonte, met *gerookt ſpek* geſtoofd wordt; dat zij dienshalve alleen voor de ſterk geſpierde maag onzer arbeidzame Landbewooners en werkzaam Zeevolk en niet voor het wekelijke geſtel en minbezige levenswijze der aan weinig arbeid gewone Stedelingen of des peinzenden Geleerden geſchikt is, zal eene blote overweging overtuigelijk leren. — Hoe geler de Zuurkool zich vertoont

(*) Onder de Sluitkool begrijpt men de groote en kleine *Witte*, *Roode*, *Kappertjes* en *Groene* of *Savoiſche*; onder de Krulkool, die, welke gemeenlijk *Boerenkool* genoemd wordt.

(†) ROSEBLATT *von der wirking des Kohls* u. ſ. w.

Digitized by Google

toont des te beter wordt zij geſchat, maar ook des te nader grenst zij aan het rottige. En dit is genoeg gezegd, tot kennis van de regte waarde, waarop zij, als nadeelige ſpijze, moet geſchat worden.

Zij moet in het laatst van September of het begin van October ingelegd worden, en niet in November zoo als veelal geſchiedt, omdat de warmte de gewenschte verzuring bevordert, en deze in het vergevorderde jaargetij te vergeefs gewacht wordt. Van deze voorzorg ontleent de *Frankforter* Zuurkool hare vermaardheid.

Op lange Zeereizen zou ik nooit het gebruik der Zuurkool aanbevelen, uit hoofde van de Scheurbuik waaraan het volk dan blootſtaat, en waartoe zij de geſchiktheid zeker verhoogt.

8. De *Artiſjokken*, hoe weinig ook in gebruik, verdienen integendeel als eene der aangenaamſte en tevens voedzame ſpijze, een ſterke aanbeveling en algemeen gebruik.

Nog kunnen hier, niet als dadelijke maar toeſpijzen, in aanmerking, de Komkommers, Agurken, Kappers en andere Vruchten, Vruchtknoppen, Zaden enzv.

Aangaande de *Komkommers* en *Augurken* wil ik opmerken, hoewel zij alleen voor toeſpijzen dienen, en geenszins om des voedſels wille, dat zij zouden mogen bezitten, gegeten worden, en dus als zoodanig bij ons ook in geene aanmerking kunnen komen; dat zij, vooral de laatſten, in het zuur gelegd, gebruikt worden, wanneer een ſcherp zuur en eene groene kleur bijzonder gekozen worden. Om deze kleur te verkrijgen wordt dikwijls de bereiding in koper vaatwerk in het werk geſteld, dan te zeer onvoorzigtig en gevaarlijk, vermits het zuur niet kan misſen, van zulk vaatwerk, eenige koperdeelen, bekend onder den naam van *Spaanſgroen*, te ontleenen; welke, aan de vruchten medegedeeld wordende, derzelver groene kleur wel doet verhoogd worden, maar dezelve tevens eene vergiftige eigenſchap doen verkrijgen, welke voor gezondheid en leven zeer nadeelig is. Waarom wij voor deze kunstgreep, zij moge het ſchoone der bereiding zoo veel verhogen, als zij wil, iedereen ernſtig waarſchuwen.

Het gebruik van Komkommers als Salade moet, om hare zeer verkoelende hoedanigheid, in het warme jaargetijde, met alle omzigtigheid, genoten en het bijmengen van peper nimmer verzuimd worden.

Van de *Kappers*, de vruchtknoppen van zeker Heester-

ge-

Digitized by Google

gewas (*), afgeplukt eer de bloemen ontloken zijn en dan in Azijn gelegd, kan hetzelfde gezegd worden, en ook hare bereiding op gelijke wijze, dat is, in koperen vaatwerk, moet uit elke wel geordende keuken verbannen blijven.

De laatſte hier t'huis behoorende ſpijze zijn de *Champignons*, die in andere ſtreken van Europa een vrij algemeen gezocht voedſel opleveren, en in de keukens onzer gegoede Landgenooten niet geheel onbekend zijn.

Zij maken een geſlacht op hun zelven uit, dat bij ons onder den algemeenen naam van *Paddeſtoelen* of Kampernoeljes, bekend is. Dit gewas groeit in weinig tijds op de aarde, op Mesthoopen, Boomen, Heesters en in Weiden; heeft geene bloemen of bladeren; ſchiet meestal eenen dikken ronden, vleeschachtigen, korteren of langeren ſteel, waarop een ſponsachtig, rond of gepunt vleeszig hoofd of kruintje zit, dat gebladerd of geſchilverd is; in den verderen groei zich uitbreidt, min of meer plat wordt, en ſomtijds bij anderen van verſcheidene pijpjens voorzien is.

Offchoon de Champignons, vooral in *Frankrijk* veel, en zonder ſchadelijk gevolg, gegeten worden, zoo heeft men nogtans zeer ongelukkige uitwerkingen daarvan gezien, die haar met regt onder het vermoeden van vergiftig te zijn, gebragt hebben. GMELIN trouwens, die omtrent de uitwerking van de Paddeſtoelen veel verzameld heeft, zegt: dat zij verſchijnſelen te weeg brengen, welke een ingenomen ſcherp vergif aanduiden en zeer dikwijls eenen haastigen dood hebben veroorzaakt. — Zoo zou, volgens PLINIUS, de Romeinſche Keizer TIBERIUS CLAUDIUS door het eten van Champignons zijn omgekomen (†) en nog niet lang geleden is het geheele huisgezin van JEAN LASITTE Fabrikeur in Potasch te *Lormont*, door dezelve vergiftigd geworden. Eene dame, die aldaar gehuisvest was, had ze geplukt, en is het eerſte ſlagtoffer harer noodlottige onkunde geworden: insgelijks zijn drie kinderen van LASITTE er onder bezweken, maar men hoopte, dat de twee andere, benevens de moeder, zouden gered worden; de vader was gelukkig afwezig. (§) Niet geheel ongepast is dus de naam van *Duivelsbrood*, om het gevaarlijke en ſchadelijke aan te duiden, waarmede dit gewas, ſomtijds, door onze Land-

ge-

(*) *Capparis Spinoſa L.* (†) *Hist. Nat.* Lib. XXII. Cap. 22.
(§) Courier van Amſt. van 14 Mei 1811.

Digitized by Google

genooten is beſtempeld. Het is daarom van het uiterſte aanbelang de onderſcheidene kenteekenen te weten, waardoor de gevaarlijke van de eetbare onderſcheiden worden, zoowel als die waaraan men de laatſte kan kennen.

Volgens GMELIN zijn een onaangenaam uiterlijk aanzien, eene donkerblaauwe, zwarte, groene of gelijk de Paauweſtaart, afwisſelende verwe, eigenſchappen, die niet goeds doen vermoeden. Wanneer daarenboven de Champignon een bedorven reuk heeft, of ſpoedig tot bederf overgaat; wanneer dezelve in het koken harder wordt, dan zij raauw geweest is; wanneer zij zeer kleverig en taai is, of eenen hollen ſteel heeft, zoo heeft men gegronde redenen, om zich voor derzelver gebruik te wachten (*).

Daar men, echter, in *Bohemen* en *Siberiën* meest alle de voorkomende Paddeſtoelen eet; daar HALLER verzekert, dat de Zwitſers gebruik maken van meest alle de Paddeſtoelen, welker ſtelen zij vast vinden, en daarentegen verwerpen, die eenen hollen ſteel hebben; en ZUCKERT verzekert, dat men in *Neder-Lauſitz* eene ſoort van Paddeſtoelen, die aldaar *Liebritzen* genaamd worden, zonder nadeel eet, en welke op zeer vele andere plaatſen vergiftig zijn: zoo ſchijnt het zeker te wezen, dat, de eetbare Paddeſtoelen hare ſchadende hoedanigheid niet oorſpronkelijk bezitten, maar dezelve verkrijgen, zoowel van den aard des gronds, als door te lang daar op te blijven ſtaan, en dit laatſte is oorzaak, dat zij zwartachtig, blaauw of rood worden. (†) Derzelver gebruik is dus altijd gevaarlijk,

(*) Deze regelen zijn, echter, in het algemeen, aan uitzonderingen onderhevig. Bij voorbeeld, omtrent de holle ſteel, want de *Mamvormige Kampernoeljes* (*Agaricus mammoſus L.*) de gemeene *Moucerons* of de in alle keukens zoo beroemde *Morilje's* (*Phallus esculentus L.*) hebben allen eenen hollen ſteel. De *lekkere Kampernoelje* (*Agaricus delicioſus L.*) en de *Knodszwam* (*Clavaria Coralloides L.*) zouden door hare kleur verdacht zijn, indien de ondervinding hare onſchadelijkheid niet geleerd had; zoowel als van *de veelkleurige onverdeelde Kampernoelje* (*Agaricus integer L.*) Terwijl integendeel de *peperachtige* (*Agaricus piperatus L.*) in weerwil van hare blanke kleur, kwaadaardige uitwerkſelen heeft. De *ſpekachtige* (*Agaricus lardoſus*) en de *witte Kampernoelje* (*Agaricus albus*) zijn onſchadelijk en echter kleverig, enz.

(†) LEMERY *traité des Drog. ſimpl. Art. Champignon.*

Digitized by Google

lijk, en dat der in het wild groeijende vordert de grootſte ervaring, en tevens de meeste bedachtzaamheid, zoodat men van derzelver onſchadelijke hoedanigheid wel geheel overtuigd behoort te zijn, alvorens die te bereiden en voor te dienen. De beste en die tevens de veiligſte voor den eter zijn, moeten in éénen nacht en op gemeste bedden opkomen.

Eetbare Paddeſtoelen zijn:

1. De *gele of zeemlederige Kampernoelje.* (*) Deze is afgebeeld in CHOMEL's *Huishoudkundig Woordenboek verkort. Art. Champignon.*

2. De *onverdeelde Kampernoelje.* (†) Bij derzelver inzameling moet men echter zeer bedacht zijn, en haar wel onderſcheiden van de *geſteelde Paddeſtoelen,* (§) die hevige brakingen hebben te weeg gebragt. Men brengt driederlei ſoorten van de onverdeelde te markt: *Roode, Bleeke* en *Groene,* welke laatſte, als de kleur verflaauwt, ook de *Graauwe* genoemd wordt. VON KRAPF heeft van deze allen, zoowel als van die, welke vermijd moeten worden, de duidelijkſte beſchrijving en afbeelding gegeven.

3. De *Lekkere* (*), welligt de beste onder allen, en die reeds bij de Romeinen, onder den naam van *Boletus* beroemd was: zij wordt in boom-olij ingelegd en bewaard, en is dan onder den naam van *Oronge* bekend. Daar zij ſomwijlen zeer veel gelijkenis heeft met de zeer vergiftige *vliegdoodende Kampernoelje* (‡) vordert dit alle oplettendheid en kunde.

4. De *Melkgevende.* (**)

5. De *Gewone,* bij uitſluiting Champignon genoemd (††)

6. De *violette Kampernoelje.* (§§)

7. De *Kaneelkleurige.* (*)

8. De *Eenzame.* (†)

Tegen deze acht eetbare, ſtaan tien vergiftige, en nog zes ſchadelijke over.

Onder de Zwammen, is de *Eetbare,* (§) en de *Ge-*

(*) *Agaricus cantharellus L.* (†) *Agaricus integer L.*
(§) *Agaricus caulescens* (*) *Agaricus delicioſus L.*
(‡) *Agaricus muscarius L.* (**) *Agaricus lactifluus L.*
(††) *Agaricus campestris L.* (§§) *Agaricus Violaceus L.*
(*) *Agaricus cinnamomeus L.*
(†) *Agaricus ſeparatus L.* ook *Herbier de la France.*
(§) *Boletus edulis.*

Digitized by Google

Gele (*), vooral de eerſte, zeer gezocht. De overige zijn allen verdacht.

De *Morilje*, (†) afgebeeld bij CHOMEL (Lc.) is bruin van kleur; heeft het hoofdje nu eens kogel-, dan eirond, of ook wel kegelachtig getopt; zij gelijkt eenigzins naar eene Moerbezie, wier grootte zij naauwelijks verkrijgt. Men vindt van haar twee of drie ſoorten, die eetbaar zijn, de overige zijn gevaarlijk.

Verder worden de *roode en gele Knodszwam* (*Clavaria Coralloides* en *Fastigiata L.*) mits behoorlijk bereid, zeer door de Liefhebbers gezocht, alhoewel zij onder eene billijke en gegronde verdenking liggen, van, zelfs in geringe hoeveelheid gebruikt, kwade gevolgen te hebben voortgebragt.

De *Tartuffel*, ook *Aardbuil*, en bij de Duitſchers *Truffel*, genoemd, (§) alleen, vergoedt door zijnen aangenamen ſmaak, de ſchadelijkheid der overige Stuifzwamſoorten. —

Alle de anderen zijn ſchadelijk en moeten nimmer gebruikt worden. Ook moet men, al is men overtuigd het juiste ſoort uitgekozen te hebben, nog alle aandacht bij de zuivering en gereedmaking beſteden, om ſchadelijkheden af te weren, die van buiten aangebragt worden. KÄMPF verhaalt, dat men onder het bovenſte vliesje van Champignons een broedſel kleine Spinnen met eijeren heeft ontdekt (*) en COOK: dat tusſchen de vliezen op de ſtengels en klootachtige deelen vele kleine wormen gevonden worden met ſcharlaken hoofden, aan welke hij de vergiftige eigenſchap dezer gewasſen toeſchrijft. (‡) De Champignons hebben een ſcherp zout bij zich, dat hare bereiding in koper verbiedt.

In alle gevallen levert deze leerachtige ſpijze een zwaar te verteren voedſel op, dat om den voorraad van ſtikſtof, die ze bevatten, het dierlijk voedſel nadert; maar door hare taaije vezelen het zelve in moeijelijkheid om te verteren, overtreft.

5. Verder volgt onder de voortbrengſelen van het Plantenrijk, waaruit de mensch ſpijze verzamelt: het Ooft, dat gewoonlijk in *Appelen* en *Beziën*, eigenlijk Appel- en Bezievormige vruchten, onderſcheiden wordt. Eene verdeeling, die ons allezins gepast voor-

(*) *Boletus edulis luteus L.* (‡) *Phallus esculentus L.*
(§) *Lycoperdon Tuber L.* (*) *Hypochond.* 295.
(†) Vergelijk: Alg. Vaderl. Letteroef. 1770. Mengelw. bl. 1351.

Digitized by Google

voorkomt, en welke, naar den ſmaak opgemaakt, in zoete, zure, wrange en bittere beſtaat:

a. De Appelvormige vruchten, waartoe de gewone Appelen, Peren, Perziken, Abrikozen, Pruimen, Vijgen en Mispelen behooren, maken, naar de gezegde verdeeling, de eerſte klaſſe uit, en bevatten eene mergachtige zelfſtandigheid, die min of meer los zamenhangend is, naar mate de vruchten onderling verſchillen, hetgene uit de vergelijking van een Perzik met een Kwetspruim, of zoete Kantjes-Appel; van deze laatſte met een zure Wiltjes-Appel en zoo vervolgens, gemakkelijk is op te merken. En hoezeer dit voorzeker eenig verſchil in voedingskracht aanduidt, zoodat de meest vaste ſoorten daarmede het rijkelijkst voorzien zijn, bezitten zij nogtans allen daar van te weinig, om eenigzins daarop te kunnen rekenen, dewijl het alleen in een klein gedeelte ſuiker beſtaat. De Vijg alleen zou hier eene uitzondering maken, dewijl zij de meest vlezige van alle de vruchten is.

b. Minder vast, en dus ook nog minder voedend, zijn de Bezie-vormige vruchten, waartoe ik Kersſen, Morellen, Druiven, Berberisſen, Aardbeziën, Flambozen, Aalbeziën, Brummels en Moerbeziën brenge, want deze allen bezitten geen eigenlijk merg, maar een zuurachtig ſap, dat oneindig minder zamenhangend is. Ook bevatten zij minder ſuikerſtof, want zonder deze is hare bewaring bijna onmogelijk. Maar grooter is het verkoelend en rotwerend vermogen, waarmede zij door den alverzorgenden Vader der Natuur, zijn toegerust, die de Fruiten daarom tot rijpheid deed komen, in dat jaargetijde, waarin zij juist geſchikt zijn, om de gevaren, welke de gezondheid der Aardbewoonders dreigen, af te weren, en alzoo tot een tegengift te doen dienen, tegen eene ziekte-oorzaak, welke uit de zomerhitte oorſpronkelijk, altoos in hinderlaag ligt, om ons aan te vallen. Ja! wij aanbidden den goeden en wijzen Vader der Natuur, die, om met VAN SWIETEN te ſpreken „ bevolen heeft, dat „ zij alsdan in overvloed aanwezig zouden zijn, wan„ neer de menſchen onder de laſtige hitte van den Zomer„ zonnegloed gebukt gaan; het bloed tot zwartgalligheid neigt, en eene ontſtekingachtige kwaadſappig„ heid dreigt; dat zij tot in den herfst voortduren,

„ op-

„ opdat door haar gebruik en door haar zagt losma-
„ kend vermogen, de verſtoppingen ontbonden en de
„ ſtoffen uitgedreven worden, welke in den zomertijd
„ vergaderd waren." (*) Het is dus van het grootſte nut een rijkelijk, hoezeer matig, gebruik van dezelve te maken. De tot inſtandhouding onzer gezondheid gedekte tafel bevatte dus ten allen tijde, de rijpe en gave vruchten, welke het jaargetijde aanbiedt. Men zorge vooral, dat dezelve, welke zij dan ook mogen zijn, hetzij aan Boomen of Heesters, aan Struwellen of Planten groeijende, haren vollen wasdom bereikt, en hare behoorlijke rijpheid verkregen hebben; anders zijn zij even zoo nadeelig, als wij haar voordeelig genoemd hebben. Ten dezen aanzien behoort de grootſte naauwgezetheid in het werk geſteld te worden. Minder echter zal dezelve wel behoeven te worden aanbevolen, ten aanzien van die vruchten, welke in eigen hof en tuin groeijen en dus door eigen hand of onder eigen opzigt geplukt of ingezameld worden, dan ten aanzien van die, welke op de markten, in fruithuizen, of van uitventers aan de deuren, gekocht worden. Zoo behoort onder anderen die naauwgezetheid te worden in acht genomen, omtrent de Kerſen en Pruimen, en vooral omtrent deze laatstgenoemden, waar van jaarlijks eene menigte volgeladene ſchepen naar *Holland* komt; welke vruchten alle onrijp geladen worden, opdat zij door het broeijen in de Schepen niet zouden bederven (dat voorzeker gebeuren zou, bijaldien zij rijp geplukt en geladen werden) maar daarentegen de behoorlijke, nog ontberende, murwheid verkrijgen en alzoo eetbaar kunnen worden. Dat zulk onrijp Ooft nadeelig is voor onze gezondheid behoeft naauwelijks eenig betoog: hare onvolmaakte toeſtand geeft genoegzaam aanleiding tot dit denkbeeld, hetgene de ſcherpte van het zuur, dat zij bezitten, den eter dadelijk doet vermoeden, en de rijpe ervaring bevestigt. Gekookte zure Pruimen veroorzaakten RITTER een brandend zuur in de maag of de ſode. (†) En waarlijk winden, opſpanningen, zuur, maag en buikpijnen, bord, buik en persloopen zijn daarvan de niet ongewone gevolgen; terwijl kinderen daarvan dikke buiken, bleeke aangezigten, eene geheele werkeloosheid van geſtel, verſtop-

(*) Lc. III. 479. Sp. (†) *Morbonæ* p. 30.

Digitized by Google

ſtopte ingewanden, verharding van klieren, ſchurftachtige en andere huiduitſlagen, bekomen. Gevolgelijk is het niet alleen onverſtandig, maar zelfs gevaarlijk, hier van eenig toebereidſel tot ſpijze te maken, veel min die voor lekkernijen, gelijk met de Kruis-Beziënvlade geſchiedt, voor te dienen. Al wat dus onrijp is, waartoe wel degelijk de wormſtekige en vroeg afvallende, of voor den tijd van rijpwording, door harden wind, afgeſlagene, Appelen en Peren behooren, moet uit de keuken en van de tafel zorvuldig geweerd en volſtrekt niet tot winter-voorraad toebereid of opgelegd worden. Het is eene onwaarheid, nimmer door het gezond verſtand te verdedigen, dat het murwkoken van onrijpe Vruchten zou kunnen vergoeden, hetgene het te vroeg afplukken, daaraan ontrooid heeft. Alleen het wrange, dat dezelve bij blijft, en dat men te vergeefs door Suiker tracht te verbeteren, bewijst dit geheel. PAULUS VAN AEGINA zegt daarom duidelijk en wel te regt: datde zomervruchten ſchaden, niet alleen door hoeveelheid, maar voornamelijk door onrijpheid, en dus door derzelver kwade ſappen.

En hoezeer de onmatigheid het Menschdom zeer vele onheilen, ook door het overtollig gebruik van goede en rijpe zomervruchten, veroorzaakt, en men dus hierin, gelijk overal, naauwgezetheid behoort aan te prijzen; zoo hoede men zich toch het vooroordeel te blijven koesteren, als of goed, rijp Ooft eene gewone oorzaak van de Pers- of Roodeloop zijn zoude. Deze fabel, door onkundigen uit de oudheid, tot ons overgebragt, en naderhand, zelfs door mannen van eenigen naam, ondersteund, is in deze meer opgeklaarde dagen der geneeskunde te klaar wederſproken, door geen minder beroemde mannen, welke deze ziekte met voordacht beſchreven, en vooral den invloed van rijp Ooft op dezelve, zich ten onderwerp van onderzoek hebben geſteld: als DEGNER, TRALLES, HANNES, ZIMMERMAN, STOLL, VAN GEUNS en andere meer, dan dat dezelve verder eenig geloof zou verdienen; te meer daar die waarlijk kundige Geneesheeren proefondervindelijk betoogd hebben, dat het rijpe Ooft een wezenlijk voordeel, in deze zoo gevreesde en verwoestende ziekten, aanbrengt, ja ſomwijlen alleen de volkomenſte genezing daar van heeft bewerkt.

Men plaatſe daarom gerust, en ten allen tijde, op

Digitized by Google

het nageregt goede, rijpe fruiten, ook dan, wanneer beſmettelijke ziekten, en zelf de Roodeloop, heerſchen, en men zal zijne huisgenooten eene heilzame artſenij verſchaffen, of een voorbehoedmiddel tegen dezelve toedienen; wel te verſtaan, gelijk gezegd is, met in achtneming van matigheid in het gebruik.

Van alle onze inlandſche vruchten, opdat ik dit nog aanmerke, zijn de Kersſen het verfriſchendſte en het minst bezwarende, zoodat zij, zonder nadeel, nog al in eene groote hoeveelheid, kunnen gebruikt worden. De Perziken moeten, om hare waterige zelſtandigheid, en omdat zij ligt winden en opſpanningen verwekken, niet door zwakke magen gegeten worden; terwijl de Abrikozen en Kanteloupen een zeer werkzaam verteringsvermogen vorderen.

Er beſtaat een zeer groot onderſcheid tusſchen raauwe en gekookte vruchten: want het koken ontbindt vele gazſoorten, die nu winden zouden veroorzaken; maar ook vele vruchten verliezen door het koken veel van haren ſmaak en van hare geheele zamenſtelling, zoodat men ze niet veilig aanbevelen kan. Bij het toebereiden derzelven moeten daar zulke dingen worden bijgedaan, die haar deels voedzaam maken, deels het veroorzaken van winden tegengaan. Hierom doet men er ſuiker bij; kookt ze met melk- en meelſpijzen, en vermengt er wijn en ſpeeerijen mede. — Door het droogen en bakken gaat het grootſte deel der waterige ſtof en het zuur verloren; de vruchten worden daardoor zoeter, voedzamer en ligter verteerbaar, waarom ook gedroogde Appelen, Pruimen en Kersſen geheel anders werken als ze gekookt zijn, dan wanneer zij in haren raauwen toeſtand gebruikt worden.

Eene waarſchuwing, die vooral den kinderen niet genoeg kan voorgehouden worden, is, dat, bij het gebruik van ſteenvruchten, als Abrikozen, Pruimen, Kersſen, enz. de kernen of pitten moeten weggeworpen worden; eene waarneming, waarin doorgeſlikte Pruimenſteenen den dood, na een ſukkelend leven, hebben veroorzaakt, heeft BALDINGER aangeteekend (*).

De *Citroenen*, *Limoenen*, *Chinaas-* en *Oranje-Appelen*, zijn onder onze landgenooten te wel bekend, en wor-

(*) *Neues Magazin*, X th. 201 f. fq. Zie ook *Samml. auſerl. abh. zum gebrauche pract. Aertze.* I. IV.

Digitized by Google

worden te gemeenzaam bij hoogere en lagere ſtanden, zoo tot huisſelijk als geneeskundig gebruik gebezigd, om dezelve, hoe zeer zij geene voedſelſtof bezitten, ongemerkt voorbij te gaan. Wij zullen

I. Spreken van de *Citroenen* en *Limoenen.*

1. De Citroenboom (*), welke het Oosten, meer bepaald *Aſſyrien* en *Medien* ten vaderland heeft, waar uit hij, voor meer dan dertien honderd jaren, door zekeren PALLADIUS, naar *Griekenland* of *Italien* is overgevoerd, is daarna het eigendom geworden van het warmere gedeelte van Europa, vooral van *Portugal*, *Spanjen*, *Genua*, en het zuidelijk gedeelte van *Frankrijk*, *Provence* en *Langedok*; van waar deszelfs vruchten, jaarlijks, tot ons overkomen.

Deze boom verſchaft eene vrucht, bij de ouden: *Aſſyriſche-*, *Mediſche-*, ook *genezende-* Appel, bij ons *Citroen* genoemd, die, gewoonlijk, eene langwerpig ronde gedaante heeft, aan de beide einden dun afloopende, van eene onzekere grootte, bedekt met eene knobbelachtige, ongelijk dikke en vliezige ſchil, die als gekorreld is, zacht op het aanraken en in de rijpe vrucht van eene bleek gele kleur, van eenen aangenamen doordringenden reuk, en eenen eenigzins verhittenden, zacht bitteren, ſpecerijachtigen ſmaak; omkleedende eene mergachtige zelfſtandigheid, welke in negen celletjes afgedeeld, de veelvuldige zaden der vrucht bevat, en opgevuld is met een gelijachtig helder, halfdoorſchijnend ſap, van eenen aangenamen zuren ſmaak.

De *Schil*, die veel vlugge welriekende olie bezit, welke als reukwerk zeer veel getrokken wordt, wordt op tweederlei wijzen daar van beroofd: door overhaling namelijk, en door uitperſsing. Op de eerste wijze bekomt men van dezelve eerst de zoo hooggeſchatte *Cederolie* (†) en daarna de gewone *Citroenolie*, welke laatste ver wijken moet voor de eerstgenoemde; ook die, welke door eene eenvoudige uitperſsing of drukking verkregen wordt, is beter, dan de gene, welke door ſterke perſsing wordt voortgebragt, vermits deze laatste, als met plantenſlijm bezet, niet zoo duurzaam helder blijft. De beste wijze tot deze behan-

(*) *Citrus Medica. L.*

(†) Deze, ons vreemd klinkende, naam is afgeleid van het Italiaanſche: *Cedro*, dat Citroenboom beteekent.

handeling geeft BAUMÉ op (*). — Uit de schillen van honderd Citroenen bekomt men niet meer dan één once Olie.

Ook de als reukwerk zoo sterk gezochte *Bergamotolie* is het voortbrengsel eener zekere soort van Citroen- of Oranjeboom, welke inzonderheid op het Eiland Barbados groeit; en Bergamotte wordt geheeten. Welke Olie ook zonder destillatie wordt verkregen, en van daar insgelijks zeer kostbaar is.

De winzucht vervalscht deze en andere kostbare welriekende Oliën, zoo met vlugge Oliën van mindere waarde, als met vette, bij voorbeeld Amandelolie en dergelijken meer. De kenteekenen daar van, en de middelen ter ontdekking heeft BAUMÉ (†) breedvoerig opgegeven; en deze verwijzing zal genoegzaam zijn, in dit geval, dat met de huishoudkunde alleen eene zijdelingsche strekking heeft.

Het buitenste gedeelte of *het gele* der schil wordt met suiker geconfijt, en klein gesneden, of versch afgeraspt, in gebakken gedaan, ten einde dezelve eenen aangenamen smaak te doen verkrijgen. De geconfijte schillen, gedroogd zijnde, worden, bij gebrek van de vorige, tot een gelijk doel gebezigd, maar zijn op verre na niet zoo aangenaam. Door overhaling met water verschaffen de schillen het *Citroenwater*, dat ook menigmalen in het meelbeslag voor gebakken wordt gemengd. — Eene gelijke bewerking met Brandewijn levert de zoo bekende *Spiritus Citri*, welke van velen bij warm weer, met witten wijn gemengd, als een frissche, verkoelende, windbrekende en aangename morgendrank wordt gebruikt, en die, bij een matig gebruik, boven andere meer geestige dranken, verre weg de voorkeur verdient. Daar de witte wijn, door het bijmengen van *Spiritus Citri* (uit hoofde van de daar in bevatte olie) eene melkkleur aanneemt, die des te witter wordt, hoe beter de Spiritus Citrie is; zoo kan dan ook deszelfs deugdzaamheid daar aan beproefd worden.

Het *Sap*, dat door eene zachte persfing uit het merg der rijpe vruchten gedrukt wordt, is van kleur aan de hui van melk gelijk; van eenen aangenamen, zuren smaak (§) en eenen zachten Citroenreuk, en is van een zeer

(*) *Elem. de Pharmacie*, 4e edit. p. 355.

(†) L. c. p. 359.

(§) Sommige Citroenbomen geven zoete vruchten, en deze hebben witte bloemen, terwijl die, welker vruchten het zure sap ge-

zeer uitgebreid gebruik in het dagelijkſche leven: 1. Om als een toevoegſel over vleesch, viseh en groenten gegoten, bij derzelver ſtoving gebruikt, of in ſoupen en ſauſen gemengd te worden, wanneer het niet alleen, althans bij verre de meeste menſchen, den ſmaak ſtreelt, den etenslust aanprikkelt, en zelf, vooral bij vleesch- en vischſpijzen, de goede vertering bevordert, en de nadeelen voorkomt, die in het warme jaargetij der dierlijke ſpijzen, door de neiging tot rotting, bedreigen. 2. Om met ſuiker en water, ſoms ook met een gedeelte wijn, gemengd, en onder den naam van *Limonade* bekend, in den zomer, en bij beſmettelijke, heete (*) en rotachtige ziekten tot eenen aangenamen, verkoelenden en dorstlesſchenden drank te dienen; waarbij veelal de gele ſchil, misſchien om hare opwekkende en maagſterkende eigenſchappen, mede afgetrokken wordt. — Ook in de Punsch is het een gewoon en tevens bijna onmisbaar inmengſel. Om dit alles ten allen tijde en ſpoedig te kunnen gereed maken kan men Citroenſap-ſiroop nahouden, die altijd goed blijft, en uit eene eenvoudige veneeniging beſtaat, van een deel gezuiverd Citroenſap met twee deelen broodſuiker, door eene toereikende warmte behoorlijk verdikt (†). — In de huisſelijke genoeskunde heeft dit ſap 3. een nog uitgeſtrekter nut: te weten, dat het niet alleen even gelijk alle andere plantzuren, maar bij uitſtek een veelvermogend tegengift, tegen de verdovende vergiften, vooral tegen het Heulſap (de *Opium*) uitmaakt, zoo als WEPFER en LOBB hebben aangetoond (§). Voorts verdient dit ſap, 4. zoo als onze zeevarende landgenooten te overvloedig ondervonden hebben, eene ſterke aanbeveling tegen de zeeſcorbut, die wij in ons waterig, moeras-

ſig

geven, roode bloemen dragen. (WEINMAN, l. c. III. 324*b*.) Daar de zoete Citroenen bij ons, zoo al niet onbekend, althans buiten gebruik zijn, zal deze opgave genoegzaam wezen.

(*) In ontſtekingziekten, vooral van de maag, de longen en het ribbenvlies (de Pleuris) en bij bloedſpuwingen is zij ſchadelijk, omdat zij het hoesten aanzet. Cf. GEOFFROI, l. c. III. 337.

(§) *Pharmac. Batav.* 223.

(§) De Ouden hebben hetzelve zeer hoog geroemd tegen de beet van vergiftige dieren. Men zie deswege *Matthiol. in Dioſc.* p. 138.

Digitized by Google

fig en aan zee gelegen Vaderland, ook zonder bedenking, als eene landziekte mogen beſchouwen. Ook wordt het 5. den graveligen nuttig geoordeeld; en eindelijk ten 6. uitwendig, tot het reinigen van alle vlekken der huid, door niets overtroffen.

De *geheele Vrucht*, met Suiker geconfijt en *Citronade* genoemd, wordt, als eene lekkernij, op het nageregt gebruikt. Raauw, van de ſchel beroofd en in ſchijfjes geſneden, wordt de Citroen bij de toebereiding van eenige vleesch- en vischſpijzen gebezigd, en ook met ſuiker beſtrooid tot verkwikking en dorſtſtilling, bij zieken, aangeprezen; tot dit laatste doel is de *Citroenmarmelade* ook zeer geſchikt.

Ook verzekert men, dat een Citroen, rijkelijk met kruidnagelen beſtoken en in de hand gedragen, een uitſtekend voorbehoedmiddel zou zijn bij peſt en andere beſmettelijke en aanſtekende ziekten, wanneer men aan dezelve ruikt en van tijd tot tijd daar in bijt.

De Citroenen moeten zorgvuldig voor de vorst beveiligd worden, dewijl zij anders al hun zuur verliezen en een bijna ſmakeloos vocht uitgeven (*). Het uitgeperſte ſap echter, van alle vezelen en aanhangend ſlijm gezuiverd, wordt door het bevriezen in eene koude van 3 a 4° onder o op de Schaal van REAUMUR in zoo verre verbeterd, dat in het kleine gedeelte, dat onbevrozen blijft (hetgene, volgens de waarnemingen van GEORGIUS (†), een achtſte deel bedraagt) al dat zuur verzameld wordt en dus een zeer ineengedrongen (geconcentreerd) Citroenſap daarſtelt (§), dat tevens roodachtig wordt, maar aan geen bederf onderworpen is; zelfs kan het, al wordt het aan de hitte der zon blootgeſteld, meer dan twee jaren goed blijven, gelijk uit de proeven van BERGIUS, WILCKE, SALBERG, GEORGIUS en COLLIN gebleken is. Eene waarneming, welke even onontbeer-

(*) BERGIUS, l. c. II. 671.

(†) *Wetensk. Acad.* Handl. XXXV. 243.

(§) LAVOISIER, *traité Element. de Chimie*, p. m. 285, die nog eene andere wijze van zuivering opgeeft, te weten, door middel eener verzadiging met kalk, en wederontbinding van dezelve met zwavelzuur, waardoor een bijna onoplosbaar zout geboren, het Citroenſap weder vrij geſteld wordt, en zuiver overblijft.

Digitized by Google

beerlijk is voor de reiskeuken, als nuttig voor de huishoudkunde, ten einde in ſtaat te zijn, om altijd goed Citroen-zuur, dat niet bederſt, in voorraad te hebben.

Ten einde alle vervalſchingen van het Citroenzuur met andere, vooral delfſtoffelijke zuren, voor te komen, zou ik aanraden, hetzelve uit rijpe, onaangeſtokene, vruchten zelve te perſſen, en daarbij dit in acht te nemen, dat men niet te ſterk met de werktuigen, die men daar toe gebruikt, drukke, en alzoo de zaden of pitten breke, dewijl dit het ſap eenen bitteren ſmaak mededeelt.

Het Citroenzuur moet met behoorlijke voorzigtigheid en in eene matige hoeveelheid worden gebruikt: want, 1. Het is ſchadelijk voor die menſchen, welke alleen of grootendeels van plantenvoedſel leven, omdat het de verzuring begunſtigt, waartoe de voortbrengſelen van het groeijend rijk zoo zeer overhellen. 2. Het ſchaadt den mildzuchtigen (melankolieken) (*), en die veel aan het zuur lijden. 3. Deszelfs gebruik is nuttiger in het warme dan in het koude jaargetijde; in zuidelijke dan in noordelijke luchtſtreken: want aan de warme en zuidelijke landen heeft de Schepper den boom, die deze zoo voortreffelijke en nuttige vrucht voortbrengt, geſchonken, en denzelven met de noodige eigenſchappen bedeeld, om aldaar te kunnen tieren. 4. Het is zeer nadeelig voor degenen, die eene zwakke ſpijsvertering hebben, uit hoofde van de krachteloosheid der gal bij de zoodánigen: want deszelfs vermogen wordt door alle zuren bedwongen, en dus zou men het weinigje vermogen, dat zulk een gal nog toebrengt, en dat zoo bij uitſtek nuttig is, tot het welgelukken eener goede ſpijsvertering, hierdoor geheel en al ontzenuwen en geheel belemmeren. 5. Men moet het ook, onder het gebruik van melk en melkſpijzen vermijden: want het doet de melk ſtremmen en ontbindt dezelve alzoo, waar door zij tot voeding ongeſchikt, de maag met het taaije, kaasachtige gedeelte bezwaard en de losmakende hui in de eerste wegen uitgeſtort wordt. 6. Hetzelve moet alzoo, vanhier, ruim gebruikt, eenen nadeeligen invloed hebben bij zogende vrouwen, en alzoo dikwijls bij teedere zuigelingen het zoo gevreesde zuur opwekken; zoo mede moet het, 7. ook aan kraamvrouwen niet dan met veel om-

(*) Lorrij, *de Melancholi. et morb. melanch.* II. 227.

Digitized by Google

oneigtigheid toegeſtaan worden; dit een en ander zal ieder ligtelijk begrijpen (*).

2. De *Limoen*, die in onze huishouding, als eene tweelingzuster van den Citroen kan aangemerkt worden, zal ik daarom onmiddelijk op dezen doen volgen.

Zij is de vrucht van den Limoenboom (†), een inwoner van de warme gewesten des aardbols, die in onze W. I. Volkplantingen veel gevonden wordt. Hoe ook in alle eigenſchappen des Citroens deelende, is zij echter kleiner en wat langwerpiger van gedaante; de ſchil is wat dunner, bleker van kleur en flaauwer van geur. Deze vrucht bevat veel meer mergs en is alzoo ſaprijker, waar door zij ook zuurder en eenigzins zamentrekkende is (§).

Het ſap der Limoenen, dat uitgeperst uit de West-Indiën overkomt, heeft eene min naauwgezette behandeling ondergaan: de vruchten, tot uitperſsing beſtemd, zijn op verre na niet altoos even rijp, en een meer ſcherp zuur is daar van het onvermijdelijk gevolg; dewijl het uitdrukken van het ſap niet met de bloote hand, of ligte werktuigen geſchiedt, maar met eene pers: dus is de kneuzing der zaadkorrelen een gewoon gevolg van deze wijze van uitperſsen, hetwelke, in evenredigheid met de onrijpheid van de vrucht, eigenaardig, een *bitter* Limoenſap moet opleveren. — Die zelfde ſterke perſsing geeft aanleiding, dat er veel plantenſlijm aan de vrucht ontroofd wordt, en tevens meer fijne vezelen zich met het ſap vermengen, hetgene een *troebel* Limoenſap geeft, welke eigenſchappen geenszins als deugdzaam kunnen worden beſchouwd. Goed Limoenſap moet zacht van zuur, helder en halfdoorſchijnend van kleur, wezen.

Ook de baatzucht houdt zich bezig met het vervalſchen van dit ſap, en zij vermengt, ten dien einde, het plantenſlijm en de vezelen, door bezinking van zuiver Limoenſap verkregen, met verdund zwavelzuur (*vitrioololie*) hetgene een hoogst onaangenaam, zeer ſcherp,

(*) Dit alles geldt van alle Zuren zonder onderſcheid, en de nadeelen, die dezelve alzoo bedreigen, ſtaan in eene gelijke reden tot derzelver ſterkte en in de omgekeerde tot derzelver hoeveelheid.

(†) *Limonia Acidiſſima.* LINN.

(§) GEOFFROY, l. c. III. 339.

Digitized by Google

ſcherp, zuur verſchaft, hetwelke het verglaasſel der tanden aandoet. Wij willen dus de aandacht der zorgvolle huismoeder hier op mede gevestigd hebben. — Men hale voor alle dingen geene Kunst-Limoensap uit de Apotheek of Kruideniers winkels: want dit is niet anders dan het ſchadelijke zwavelzuur of de vitrioololie.

Daar de Limoen grootendeels gelijke krachten met den Citroen bezit, zoo zijn de overige bereidingen en is het gebruik van vrucht, ſchil en ſap aan beiden gelijk en derzelver gebruik vordert gelijke omzigtigheid.

Nog moeten wij hier herinneren, dat de geheel kleine en alzoo groene vruchten, even als de olijven, in pekel ingelegd, in dien ſtaat tot ons gevoerd, en dan in ſchijfjes geſneden, bij de bereiding van ſommige ſpijzen, zoo als ſoupes, onder den naam van *Limoesjes* gebruikt worden.

II. Vervolgens komen nu de *Oranje Appelen*, die wij, huishoudkundig, in twee hoofdſoorten, onder de namen van *Chinaas-* en *Oranje-appelen* onderſcheiden, in aanmerking. Van deze, hoe zeer Italiën eene verſcheidenheid van ongeveer vijftig ſoorten kan optellen, zullen wij ons alzoo ſlechts bij de twee bij ons gebruikelijke, bepalen, de *zoete* namelijk en de *bittere*. Daar zij echter mede in natuur en eigenſchappen met den Citroen overeenkomen, zal hare beſchrijving en eene korte opgave van de verſchillende bereidingen derzelven, voldoende zijn, en zullen alleen die punten, waarin zij niet overeenkomen, ons een weinig langer doen ſtilſtaan.

1. De eerste, welke nu hier in aanmerking komen, zijn de *zoete Oranje-*, gewoonlijk *Chinaas-Appelen* geheeten. Deze zijn de overſchoone vruchten van den Oranjeboom (*), welke eigenlijk een inboorling van China is, maar thans, met het geheele geſlacht der Oranjeboomen, het zuidelijke Europa verſiert, alwaar zij nu als natuurlijk eigen, welig tieren, zoo dat Spanjen, Portugal en Genua, ons jaarlijks met de vruchten daar van, doorgaans in overvloed, voorzien. Deze boom, die in Italiën nog heden den naam van *Aranzo di China* draagt, en welks bladeren altoos groen, langwerpig dik, glad, geſtippeld, blinkend en aan de randen zaagsgewijze uitgetakt zijn, draagt fraaije witte, zeer wel-

(*) *Citrus Aurantium. L.*

welriekende bloemen, die opgevolgd worden door eene ronde vrucht, welke van onderen en boven eenigzins plat gedrukt is, met eene dunne, eerst groene, daarna ſchoone hoog oranje-kleurige ſchil gedekt, die door zeer kleine holligheden als geſtipt ſchijnt, zeer glad zich vertoont en veel wezenlijke vlugge, welriekende olie bevat, en vandaar eenen aangenamen geur afgeeft en eenen bitteren ſpecerijachtigen ſmaak bezit; met eene mergachtige zelfſtandigheid van eene hoog gele kleur, gevuld is, welke een half doorſchijnend, dun, geelachtig ſap bevat, van eenen zoeten wijnſmaak.

Deze zoogenoemde Chinaas-appelen worden tot tafelgebruik, als eene den ſmaak ſtreelende vrucht op het deſſert aangeboden, of tot eene verkoelende en aangename verfriſſing voor zieken beſtemd.

Die, welke fijn van korrel zijn, dun en zacht van ſchil, niet hard van zelfſtandigheid, hoog gekleurd en redelijk groot zijn, moet men kiezen.

Het ſap, op de wijze, als bij den Citroen is opgegeeven, verzameld en met water, ſuiker, of ook ſomtijds met een weinig wijns toebereid, noemt men *Orangeade*.

2. De *bittere Oranje Appelen* (in het Fransch *Bigarrades*) en waar van het Eiland *Curacao* de beste oplevert, vanwaar men deze ſoort van Appelen ook wel Curacouſche noemt, verſchillen alleen daar in van de zoete of Chinaas-appelen: dat derzelver gele kleur vuilder en groenachtiger is, zij eene zuivere oppervlakte hebben; meer ſpecerijachtig zijn en een bitter vocht bevatten, hetgene haar als tafelvrucht alle aangenaamheid ontzegt; waar tegen zij een dienstig middel tegen de Scorbut opleveren; zoodat Dr. LIND het ſap als het vermogenſte middel (en dus als nog beter dan het anders zoo nuttige Citroenſap) tegen die verwoestende ziekte beſchouwende, hetzelve, in welgeſlotene flesſchen, met boter of boomolie gedekt, of, hetgene hij nog verkieſelijker oordeelt, uitgedampt, op lange zeereizen wil mede gegeven hebben (*). En waarlijk het ware te wenſchen, dat elk, die ſchepen uitrustte, zich in de gelegenheid ſtelde, om eene goede hoeveelheid

(*) *On the Scurvy, en middelen ter bewaring van de gezondheid op 's Konings Oorlogſchepen*, pag. 10, 19 en elders.

Digitized by Google

heid uitgeperst ſap, (dat ik ver boven het uitgedampte zou verkiezen, hoezeer de proeven van DUBUISSON de waarde van het alzoo uitgedampte ſap ſchijnen te bevestigen (*)) ten dienste der ſchepelingen, vooral die op verre togten om de Noord, bijzonder naar Groenland en Straatdavids, gaan, te kunnen mede geven.

De bloemen van den Oranjenboom verſpreiden eenen aangenamen geur, en verſchaffen, door overhaling, het, zoo in de keuken, tot het bereiden van gebakken, enz. als bij de reukwerkers, hooggeſchatte, uitſtekend welriekende *Oranjebloeſem-water* (*Aqua Naphæ*) (†), welks fijne geur, door geen ander overtroffen wordt, maar dat, hoe naauwkeurig ook bewaard, ſpoedig, zoodra het met de dampkringslucht in aanraking komt, verſchaalt. Ook wordt door die overhaling eene roode Olie verkregen, *Neroli-olie* (§) genoemd, welke, daar, volgens FERRARIUS, zeshonderd ponden bloemen, naauwelijks één once Olie verſchaffen, zeer kostbaar is, en daarom meest altijd vervalscht wordt. Gewoonlijk wordt de *Olie van Behen* met oranjebloeſem afgetrokken en dus met derzelver geur doortrokken, daar voor verkocht. Welk een ſchandelijk bedrog!

Men bereidt uit deze bloemen ook een *Oranjebloeſem Likeur*, hetwelke, echter, meestal niets van deze bloemen heeft dan alléén den naam.

De buitenſte ſchillen of *het gele*, zoowel gedroogd als versch, zijn van een menigte blaasjes voorzien, die eene wezenlijk vlugge olie bevatten, waarin hare grootſte kracht huisvest, en zij hebben eenen aangenamen, bitter-ſpeceriachtigen, ſmaak, waarin zij dus de ſchillen van den Citroen overtreffen. Zij worden, van wege derzelver maagverſterkend en windbrekend vermogen, veel in de huisſelijke geneeskunde gebruikt en zoowel fijn geſneden en met ſuiker ingelegd, onder den naam van *Oranje Snippers* voorgediend, als op wijn en ſterken dranken getrokken, voor morgendrank aangeboden: meer, evenwel, om des ſmaaks, dan om des

(*) FOURCROIJ, l. c. P. IV. p. 33. en verv.

(†) Afgeleid van het Italiaanſche woord: *Nanfa*, dat welriekend water beteekent.

(§) *Eſſentia S. Oleum Neroli.*

Digitized by Google

des nuts wille gedronken en alzoo, eigenlijk gesproken, misbruikt.

Tot een gelijk doel bezigt men de kleine onrijpe geheele appeltjes, onder den naam van *Curacausche Appelen* bekend, die meer specerijachtig en zamentrekkend zijn; dezelve met brandewijn tot een maagtinktuur, of een smakelijk bitter, om met genever te drinken, aftrekkende.

Verder bereidt men uit de *Curacausche* schillen met suiker, brandewijn, enz. een zoogenaamd rinslikeur, onder den naam van *Oranje-Curacau-Likeur:* dat al mede in alle de vereischten der verhittende en dronkenmakende dranken deelt, en dat dus altijd, hoe aangenaam het ook voor den smaak wezen moge, een wezenlijk nadeel opwekt.

Nog eene waarschuwing, welke ik, als Geneesheer, zonder mij aan pligtverzuim schuldig te maken, niet mag achterhouden, zal hier hare plaats vinden; zij is deze: dat veel van hetgene in den huiselijken kring als geneesmiddelen, tegen ongesteldheden, door onbevoegden, en dus door menschen, die geen geneeskundigen zijn, wordt aangeraden, meestal in zeer sterk werkende en heete middelen bestaat, welke, over het geheel genomen, nadeel en hoogstzeldzaam, wezenlijk voordeel aanbrengen; dat de gewone toevlugt, die veelal in sterke dranken bestaat, meestal met bittere en verhittende dingen aangezet, *altoos* een groot nadeel bedreigt, soms zelfs den dood kan veroorzaken, zoo als ik dit eens bij een ontstekingachtig kolijk, na het gebruik van *dubbele Anisette*, die om de buikpijnen te verdrijven genomen was, heb bevestigd gezien (*). — Dat men dus met de uiterste omzigtigheid in dezen te werk ga, en, indien men de hulp van kundigen, uit verkiezing of noodzakelijkheid wil of moet ontberen, liever niets doe, dan dat men, door verkeerd te handelen, en uit overdrevene goedheid, zijnes eigenen of 's naastens dood ten oorzaak verstrekke.

Verder wordt de *geheele* Oranje Appel, met suiker geconfijt, tot ons gebragt en als Confituur voorgediend, of, met krnidnagelen bestoken, geroost en daar, in roo-

(*) Men vergelijke verder de waarnemingen, die wij, des aangaande, bij de behandeling van de Peper zullen aanvoeren.

Digitized by Google

rooden wijn afgetrokken, tot een drank bereid, dien men *Bisschop* noemt (misschien maar deszelfs uitvinder, die dezen naam droeg) welke al mede zeer lekker, maar ook zeer verhittend is, en ten meesten met veel bedachtzaamheid, althans door vrouwen, welke in omstandigheden verkeeren, waarin bloedvloeijingen kunnen schaden, moet gebruikt worden.

De *Essence de Bisschop*, die hier te lande gemaakt en verkocht wordt, is gewoonlijk een geestrijk aftreksel (met brandewijn) van de gedroogde zoowel als verfche schillen van Oranje- en Chinaas Appelen, met bijvoeging van eenige Specerijen, zoo als Kruidnagelen, Kaneel, enz. waarom men verpligt is, als men die wil drinken, eenige suiker bij den rooden wijn, waarin men dezelve mengt, te voegen.

c. Tot eene derde afdeeling van het Ooft of de boomvruchten, brengen wij de Noten of Nootaardigen; en als de zoodanigen begrijpen wij daar onder: De Okkernoten, de Hazelnoten, de Amandelen, en de Kastagnes.

1. Wat de Okker- of anders genoemde *Groote* Noten, Hazelnoten en Amandelen betreft, deze, hoezeer slechts tot verspapering gebezigd, bezitten meer voedselstof, dan de zoo even behandelde vruchten, gelijk hare meer vaste en olieachtige bestanddeelen duidelijk te kennen geven. Daar zij nogtans nooit tot eigenlijk voedsel gebezigd worden, kunnen zij niet dan eene voorbijgaande plaats in dit Huishoudkundig Handboek beslaan. Hierom wil ik alleen, ten aanzien der *Okker-* of *Groote-Noten*, aanteekenen: dat men dezelve niet moet eten, ten zij men haar, van hare gele schel hebbe ontdaan, vermits deze, door haar zamentrekkend vermogen, heeschheid, en hoest veroorzaakt en ontstekenachtige aandoening in de keel doet ontstaan; terwijl het gebruik van oude of gedroogde noten van deze soort, uit hoofde der galstrigheid, die zij verkrijgen, en ook de heeschheid, die zij daardoor veroorzaken, altijd af te raden is; ten aanzien der Hazelnoten, dat men dit insgelijks doe; te weten, dat men ze niet ete, dan nadat zij van hare bruine, taaije schel ontdaan zijn, om dezelfde reden; en ten aanzien der *bittere* Amandelen (*), dat men bij derzelver gebruik, voor

(*) Ten aanzien der zoete valt hier omtrent geene bedenking of vreze.

Digitized by Google

voor alle dingen dient voorzigtig te zijn, vermits men daarbij verſchijnſelen heeft waargenomen, die naar vergiftiging geleken (*).

2. Meerder aandacht verdienen die ſoort van Noten; welke wij *Kastagnes* noemen, omdat deze, met veel regt, onder de eigenlijke voedſel mogen geteld worden, daar zij ook in die landen, waar zij als het ware natuurlijk, en als Lands-inboorlingen groeijen, werkelijk tot ſpijze voor den min gegoeden dienen. — Zij bevatten veel meelſtof en plantaardige lijm, alzoo veel voedſelſtof. Zij zijn zeer zwaar om te verteren, omdat zij veel grof voedſel geven, en haar meel niet zeer oplosbaar is. Zij zijn dus alleen, als eigenlijk voedſel gebruikt, geſchikt voor ſterke, en aan zwaren arbeid gewone menſchen. Hierom moeten dezulken, die een zittend leven leiden, of zwak van geſtel zijn, haar nimmer tot verzadiging, maar alleen, zoo als zij, trouwens, ook hier te lande gebruikt worden, tot verſnapering, als het ware als eene lekkernij, eten, want haar zamentrekkend vermogen maakt, dat zij zeer ligt verſtoppingen veroorzaken. De goede, eetbare Kastagne, wordt van de wilde, die ook in ons land overvloedig geteeld wordt, onderſcheiden door haren zoeten ſmaak, in tegenſtelling van den bitteren ſmaak der wilde; behalve, dat zoowel hare gedaante, als die van den boom, waaraan zij groeit, haar, door den oplettenden, genoeg van den laatstgenoemden doet onderkennen.

In

(*) Deze vergiftigende eigenſchap des *bitteren Amandels* wordt door DARIES (*Epist. Grat. de Ancyd. et Oleo Amygd. æthereo*) aan de wezenlijke vlugge Olie van denzelven, door overhaling verkregen, toegekend, blijkens proefnemingen met Vinken en Kikvorſchen genomen, welke daar van bedwelmende en doodelijke toevallen ondervonden. En daar deze Olie niet verkregen werd uit bittere Amandelen, die van het huidje, dat haar onmiddelijk omgeeft, beroofd waren, even min als uit de zoete Amandelen; zou men met grond kunnen beſluiten, dat dat bruine huidje alleen die vlugge Olie, en dus tevens die vergiftige hoedanigheid bezit, en men veilig de *bittere* Amandelen kan gebruiken, als men ſlechts vooraf zorgt, dat zij van dat bruine huidje geheel beroofd worden, hetgene door eene korte weking in warm water gemakkelijk geſchiedt; iets, hetwelke door onze Banketbakkers, die ons de dus genoemde Bittere-Koekjes, Amandel-Kransjes, enz. bezorgen, wel in aanmerking mag worden genomen.

Digitized by Google

In *Frankrijk* en *Italien* heeft men in ſchaarſche tijden, van de gewone, of tamme Kastagnes, een redelijk goed brood gebakken, hetgene, volgens XENOPHON, ook eertijds de Grieken gedaan hebben. En waarlijk, deze vrucht bevat daar toe genoegzaam meel. GUERAZZI te *Florence* verkreeg uit honderd ponden Kastagnes vierenzeventig ponden meel (*).

Eer ik deze onderafdeeling verlate, moet ik nog met een woord gewagen van de *Meloenen* en *Kanteloepen*, welke laatstgenoemden, in onderſcheidene ſoorten, het meest voor onze tafels worden gekozen. Deze, hoe zeer vreemdelingen op onzen grond, worden echter, kunstmatig, te overvloedig geteeld, om hier ſtilzwijgend te worden voorbijgegaan. Deze zoete en tegelijk zeer verkoelende vruchten, bevatten, in tegenoverſtelling van de beziën, weinig plantaardig zuur, maar veel meer ſuikerſtof. Zij hebben een vaster vleesch, en komen, in dat opzigt, meer met den Abrikoos overeen. Daar zij geene voedſelſtof bezitten, die van eenig aanbelang is, zoo dienen zij alleen voor lekkernij, waarvoor haar ſommigen zeer hoog ſchatten. Dan hare verkoelende eigenſchappen, die zij als inboorling van warme luchtſtreken bezitten, moeten de matigheid in haar gebruik ernstig aanraden.

Nog eene belangrijke waarſchuwing moet ik hier bijvoegen; zij is deze: De *Dolbeziën*, welke de vruchten zijn van de kleine *Nacht-* of *Tuinſchade* (†) wekken door hunne ſchoon, blinkende, git zwarte kleuren zoete ſmaak de begeerte tot haar gebruik op, terwijl zij de doodelijkſte gevolgen te weeg kunnen brengen (§). Deze verleiding is voor kinderen des te gevaarlijker, omdat de zwarte Aalbes, die in groote en kleur met deze overeenkomt, hen als eene gezonde en aangename fruit bekend is, die zij als een geſchenk menigmalen ontvangen, en zonder nadeel, in eene ruime hoeveelheid, gegeten hebben. Daarenboven is deze verleiding des te gevaarlijker, ook voor meer bejaarden, omdat, daar de vergiftige planten, vrij algemeen, een terug-

ſto-

(*) Alg. Kunst en Letterbode. van 1811. N. 42. Men heeft ook beproefd uit dezelve Suiker te maken.

(†) *Solanum nigrum L.*

(§) Zie DUMOULIN en V. D. MONDE, *Journal de Medic. de Chirurg.* enz. XI. 119.

Digitized by Google

ſtotend voorkomen hebben — eene droevige groene kleur vertoonen, en zoo doende zelve tegen haar gebruik waarſchuwen; hier de blinkende kleur en ſchoone gedaante der vrucht een uitnoodigend voorkomen hebben. Evenwel, eenigzins gewaarſchuwd zijnde, zal men niet ligtelijk deze voor een zwarte Aalbes aanzien, als men den Heester, waaraan de laatſte groeit, met de Nachtſchade vergelijkt, dat alleen eene plant is, welker ſtengels één voet hoog opſchieten, of liever langs den grond kruipen, en, daarenboven, geheel onderſcheiden van de besſenſtruik, ovaalachtige overhoeksſtaande, lang geſteelde, bijna ſlaphangende, bladeren draagt, welke eenen digt getanden rand en ſteel, eenen bedwelmenden reuk en ſtinkenden ſmaak hebben, en welker witte, trotsgewijze groeijende, bloemmetjes, gele ſpitſe ſtofzakken in derzelver midden vormen. De Plant is mede afgebeeld in EELHART. (*)

7. Verder verdienen nu de *Sappen en het Merg* der planten, dat van derzelver vruchten of zaden, als voortbrengſelen van dat rijk, — het Plantenrijk — eene bijzondere overweging, voor zoo verre zij tot ſpijzen verſtrekken, of ons, bij onze ſpijzen, tot toevoegſelen dienen; en dan komt vooral, en in de eerste plaats, in aanmerking:

1. De *Suiker*, welke, hoe zeer door bijna geheel het plantenrijk aanwezig, hoofdzakelijk gewonnen wordt, uit het Suikerriet (†), dat in de beide Indiën overvloedig geteeld wordt; van welk riet zij het natuurlijk zout uitmaakt, dat van eenen zoeten ſmaak is. Zelden komt de Suiker, ongezuiverd, en zoo als zij uit het riet komt, tot ons, maar als *Muscovade*. Alvorens evenwel tot huisſelijk gebruik te dienen, wordt zij in onze Vaderlandſche Suikerraffinaderijen, verder gezuiverd, of, zoo als men dit gewoonlijk noemt, geraffineerd.

Hoe witter de Suiker is en hoe harder, des te beter is zij, vooral wanneer zij daar bij droog, blinkend, bijna doorſchijnend, ſmakelijk zoet, en in water geheel oplosbaar is; dit is onze Broodſuiker; die, der dus genoemde Melasſebrooden geeft de beste. —

De

(*) Zie ter voren aangewezene plaats, bladz. 106.

(†) *Saccharum officinarum L.*

Digitized by Google

De Suiker is zeer voedend, uit hoofde van de Suikerſtof waaruit zij beſtaat, (*) waarom zij als een ſmakelijk en tevens nuttig toevoegſel onzer ſpijzen is aan te merken, dewijl zij door hare ſlijmerige eigenſchap onze vette en waterige ſpijzen verbindt.

Zij vordert ter vertering eene ſterke maag en werkzame verteringskrachten, anders veroorzaakt zij eenen ſtinkenden adem, zwarte tanden, walgingen, wormen en eene verdorvene ſpijsvertering. Kinderen en zwakke vrouwen moeten haar met bedachtzaamheid gebruiken. Voor ſterke lieden is zij, integendeel, niet ongezond. De oudſte menſchen hebben gewoonlijk veel Suiker gegeten. F. SLARE verhaalt, dat zijn Oom MALLORY, die een buitengewoon groot liefhebber van Suiker was, in zijn tachtigſte jaar nog een rei nieuwe tanden kreeg en honderd jaaren oud is geworden (†). Ook de Graaf DE BEAUFORT at, gedurende veertig jaren, dagelijks een pond Suiker, wierd zeventig jaren oud, en na zijnen dood waren zijne ingewanden gezond, en zijne tanden onaangedaan (§).

Haar bederfwerende kracht maakt haar onmisbaar in de huishouding, vermits zij tot het inleggen van fruiten, als anderzins, van algemeenen dienst is

Verſcheidene gewasſen, waar onder vooral de *witte Beet-* of *Mangelwortel* uitmunten, geven veel Suiker, die, wel bereid zijnde, van eene voldoende en aan de Indiſche Suiker gelijkende hoedanigheid gezegd wordt te zijn, en daarom als een plaatsvervangend middel zou kunnen gebezigd worden, indien wij van de Suiker onzer volkplantingen verſtoken bleven (*). En vermits de beſtanddeelen van de Suiker, uit andere plantgewasſen, aan die, welke het Suikerriet oplevert, gelijk zijn, moet haar gebruik even zoo aangenaam voor den ſmaak zijn als het onſchadelijk voor de gezondheid is.

Hier zou, en misſchien met het meeste regt, in overweging komen, eene plant, genaamd: *Sorgho* of *Sorghum Sacharatum Pars:* welke men in Piemont is beginnen aan te kweeken, en die, hoe zeer kleiner dan het

(*) SPIELMAN. Lc. 573.
(†) GEOFROY *Mat. Med.* II. 750.
(§) *Anecdotes de Medicine*, Tom. II. 35.
(*) *Vergelijk hetgene deswege is aangemerkt hier voor* bl. 115.

Digitized by Google

het Suikerriet der Volkplantingen, van de Suikerſtof even zeer in eene betrekkelijke evenredigheid voorzien is. Dr. ARDUINO van Padua is gebleken, dat tienduizend zulke planten vierduizend ponden ſap opleverden; waar uit agthonderd ponden Siroop en honderd ponden Suiker kunnen getrokken worden (*). Bij nadere beveſtiging hiervan zou dit eene allergewigtigſte aanwinst voor de huishoudkunde zijn.

De *Siroop*, welke in de huishouding gebruikt wordt en gewoonlijk den naam van *Keukenſiroop* draagt, is het laatſte voortbrengſel, dat in de Raffinaderijen van de Suiker vervaardigd wordt. Zij wordt gekookt uit hetgene aan de vuiligheid hangen blijft, welke, na het klaren van het ſchuim, in de zakken overgebleven is (†). Hare eigenſchappen ſtaan in eene betrekkelijke gelijkheid tot de Suiker zelve, en moeten naar dezen maatſtaf afgemeten en bepaald worden. Zij bekleedt onder de Siropen den laagſten rang; is ook de minſt zuivere en minſt deugdzame, maar tevens de beſtkoope van allen. Zij is bruin en vloeibaar: hoe helderder evenwel van kleur en hoe dikker zij is, des te beter mag men haar achten; tevens moet zij zoet en zuiver van ſmaak, dat is: niet zuur zijn, hetgene zij door de zwakheid van de Suiker of door de warmte ligtelijk kan worden; vooral in het laatſte geval, wanneer zij te dun gekookt is: want als dan verliest zij hare helderheid en werpt een wit ſchuim op. Daarentegen moet ze door te ſterk ſtoken ook niet brandig ſmaken, noch onzuiverheden bevatten.

In de laatſte jaren heeft men getracht haar door kunſtſiropen te doen vervangen, en dezelve uit verſchillende vruchten, vooral Druiven, Appelen en Peren vervaardigd: doch zij allen hebben voor de gewone moeten wijken. Die, welke uit Peren gemaakt was, heeft, volgens de proeven van TIEBOEL, het beste voldaan.

2. De Olie, welke in zoo veelerhande opzigten van huishoudelijk gebruik is, kunnen wij, in deze afdeeling, onmogelijk voorbij gaan.

a. De *Olijf-* of *Boomolie* bekleedt onder die allen de eerſte plaats, dewijl zij bij uitnemendheid tot de ſpijsbereiding gekozen wordt. De langwerpig ronde, vleezige, groene en ſappige vrucht van den tammen Olijfboom

(*) Alg. Konſt en Lett. Bode voor 1813. p. 272.
(†) REISIG, *de Suikerraffinadeur*, p. 134.

Digitized by Google

boom (*), welke in het zuiden van *Frankrijk*, *Spanjen* en *Portugal* zoo overvloedig aangekweekt wordt, levert, door eene zeer eenvoudige bewerking, deze vette, zelfſtandige Olie in grooten overvloed. Zij behoort, zal zij aan de vereischten, welke men in haar verlangt, voldoen, uit de rijpe olijf koud en zacht te worden geperst, en dan is de olie wit, of van eene zeer ligt gele kleur, geheel helder, zonder het minste bezinkſel, zonder eenigen reuk, en bijna zonder ſmaak, altans voor zoo ver zij dien heeft, van eenen vrij zuiveren, zoetvettigen, ſmaak; vrij vloeibaar, hoezeer bij eenen geringen graad van koude (van 16° op de ſchaal van FAHRENHEIT) ſtollende.

De Olijfolie is in deugdzaamheid zeer verſchillende; de beste wordt uit *Provence*, *Languedoc*, vooral van *Aix*, ons gezonden, en is onder den naam van *Provence Olie* bekend. Die, welke bij eene zachte perſsing, het eerst gewonnen wordt, noemt men hier te lande *Maagdenolie*, in Duitschland *Curzerohl;* dezelve is van eene uitnemende hoedanigheid, en wordt zeer duur betaald. De *Spaanſche* is ſmerig. De ſlechtſte wordt warm en uit onrijpe vruchten geperst, is groen van kleur en ſterk of galſterig van ſmaak.

Hoe verſcher de Olijfolie is, des te beter is zij. Hoe ouder, en dus hoe galſteriger zij wordt, des te langer kan zij zonder ſtollen de koude verduren. Zij behoort in welgeſlotene flesſchen, of onverglaasde kruiken, op eene koele plaats, te worden bewaard, ten einde het galſterig worden, zoo lang mogelijk, voor te komen (†).

De vrucht zelve in October, en dus onrijp, geplukt, in pekel gelegd, om van hare bitterheid te worden beroofd, en daarna met Specerijen beſtrooid, om voor toeſpijs, even zoo als men Agurkjes en dergelijke vruch-

(*) *Olea Europea. L.*

(†) Om de boomolie zuiver en zonder reuk of ſterken ſmaak te bewaaren, werd te *Florence* aan VAN DER WILLIGE dit zeer eenvoudig middel opgegeven: men doet in de flesſchen of kruiken, waar in men dezelve wil bewaren, ſlechts zoo veel ſterke azijn, dat de bodem daar mede twee of meer vingeren, naar evenredigheid van de grootte des kruiks, bedekt is. (*Reize naar Napels*, III D. bl. 315.) Galſterigheid is alzoo, wat ſommigen ook anders beweerd hebben, van zuur geheel onderſcheiden. Galſterige, of ſterke Olie, kan men herſtellen door bijmenging van ſterke Voorloop of Brandewijn.

Digitized by Google

vruchten gebruikt, te dienen, gaan wij ſtilzwijgend voorbij, voor hoe groot eene lekkernij zij ook gehouden worde, omdat zij hoogst zeldzaam, in ons Vaderland gebruikt wordt.

b. De vrucht van den *Beukenboom* (*) (onder den naam van *Beuken-* of *Boekenpitten* bekend) geeft mede eene Olie, die wit en niet onaangenaam van reuk en ſmaak is, zoodat zij, bij de tegenwoordige ſchaarschheid en duurte van de Olijfolie, die zou kunnen vervangen, te meer omdat zij geene nadeelige eigenſchappen bezit, welke haar gebruik op onze tafels zouden verbieden. Zij bevriest niet, en men wil, dat zij, in welgeſlotene fleſſchen, tien jaren lang, en dus veel langer dan de boomolie, zonder galſterig te worden, kan bewaard blijven; ongeſloten bewaard wordende, wordt zij, even als de Lijnolie, lijmerig.

c. De *Maankop* of *Papaver Olie* (†), eene andere plaatsvervangſter van de Olijfolie, wordt in ons Vaderland meer dan de Boekenolie gebruikt, en thans veelal voor Olijfolie verkocht (§). Zij wordt door de koude bijna niet aangedaan; is, verſch zijnde, van eenen zeer zachten, aangenamen ſmaak, van eene heldere eenigzins geelachtige kleur, en bevat niets van de verdoovende hoedanigheden, welke den ſlaapbol eigen zijn. Zij kan daarom ook veilig gebruikt worden, alhoewel zij voor de Olijfolie, in wezenlijke waarde, moet wijken, omdat zij, even als de Boekenolie, meer opdroogend is, en tusſchen warme platen geperst wordende, ſpoedig tot galſterig worden neigt; en galſterige Oliën zijn nadeelig: DE HAEN zag een man, door zware kolijkpijnen, welke uit het gebruik van galſterige Amandelolie ontſtaan waren, bijna bezwijken (*).

d. De Oliën uit het algemeen bekende *Lijn-* en *Koolzaapzaad* (†), na voorafgegane kneuzing, door persſing tusſchen warme platen, geſlagen, en droogende Oliën genoemd, gebruikt men in de huishouding (indien men het

(*) *Fagus Sylvatica. L.*

(†) Geſlagen of geperst uit het zaad van den Papaver of Slaapbol. *Somniferus. L.*

(§) Dit Zaad is zeer olierijk, want volgens KASTELEIN hebben 16 oncen wit Zaad 5¼ oncen olie opgeleverd. *Geſch. der Werkd. Chemie*, II. 133.

(*) *Prelect. Patholog.* V. 56.

(†) *Lijnzaad: Linum uſitatiſſimum* — de plant die het vlas levert. — *Koolzaapzaad: Braſſica Rapa. L.*

Digitized by Google

het bakken van visch en, dat van panne- en dus genoemde Oliekoeken, meest met de Raapolie in gebruik bij de armoedigste menschen, uitzondert) alleen tot het branden in de lamp. En inderdaad, de onaangename, walgelijke smaak, dien zij bezitten, en hare gewone galsterige toestand, verbieden een edeler gebruik van dezelve te maken. Om echter van deze, vooral van de Raapolie, ook bij de spijsbereiding, alle mogelijke partij te trekken, en haar dien eigenaardigen smaak, welke zoo terugstootende is, zoo veel mogelijk, te ontnemen, doet men eene zekere hoeveelheid, met een sneê roggenbrood zacht koken (de ondervinding heeft mij geleerd dat een half uur daartoe genoeg was) waarna men dezelve in de openlucht brengt, en er eenige druppels schoon regenwater in sprengt, als wanneer daarvan eene zware zeer stinkende damp opstijgt, die bijna alles wegvoert, wat onaangenaam aan dezelve is geweest. Ik heb daarmede onderscheidene vischsoorten laten bakken; waarvan evenwel de Bokking (omdat deze eene sterke smaak van den rook heeft,) mij het beste geviel. Ook heb ik onwetend roode kool, die daarmede gestoofd was, gegeten, zonder het te ontdekken. Naderhand heeft de reuk nog meer dan de smaak haar verraden.

De versche Lijnolie vertoont eene geel-groene kleur, maar hoe ouder zij wordt, des te geler is de kleur, die zij verkrijgt.

Vermits de vette Oliën, hoe ouder zij worden, des te sneller verbranden, vordert dit als eene zaak van aanbelang de oplettendheid der zuinige Huismoeder.

Of de gewoon gebruiklijke, door de meer zuivere, minder walmgevende, maar ook veel duurdere, *Patentolie* zal verdrongen worden, moet de tijd leeren. De slijmerigheid, welke aan deze Oliën eigen is, wordt door de bijmenging van een weinig zeezoutzuur verbeterd; zij branden dan helderder, en men wil, dat zij ook minder walm geven. Vele doen daarom, waarschijnlijk in navolging, eenige korrelen zout in de lamp.

De Papaverolie, offchoon hooger in prijs dan de Raapolie, geeft het bestkoope licht, wanneer zij in pomplampen gebrand wordt.

Als nu behoort hier nog van ons gedacht te worden:

3. Het Merg van zekeren Oostindischen Palmboom (*), bij ons onder den naam van *Sago* bekend, welke eene gelijke, offchoon meer in eengedrongene kracht, met de Rijst

(*) *Cycas (Palma) Circinalis L.*

Digitized by Google

Rijst bezit, en veel lijmachtig en voedend meel bevat, waarom zij in soupen en brijen, met wijn of melk gekookt, eene zeer voortreffelijke en voedende spijze oplevert, die voor gezonde lieden, maar vooral voor herstellende zieken, ter versterking, uitmuntend geschikt is.

Al verder moeten wij, in onze huishoudkundige opmerkingen omtrent de voortbrengselen van het Plantenrijk, nu nog stil staan bij die van hetzelve, welke wij verstaan onder den naam van

8. *Specerijen.* Dewijl dezelve geene spijs uitmaken, maar alleen een door de weelde ingevoerd bijvoegsel tot de spijzen opleveren, ten einde die eenen beteren smaak mede te deelen, of derzelver verbetering te bevorderen, hebben wij dezelve liever bij elkander verkozen te behandelen, dan wel ieder derzelver afzonderlijk te plaatsen volgens de opgegevene verdeeling van dit natuurrijk, daar wij, als dan, ter zake van een enkel voorwerp, noch meerdere onderdeelingen zouden hebben moeten opgeven, als: bij voorbeeld die van Basten, voor de Kaneel; van Bloemen, voor de Nagelen en Saffraan; van Zaden voor de Mostaard en diergelijken meer. — Daarenboven vorderen zij allen slechts een kort overzigt, omdat zij geene aanwijzing van voedselkracht kunnen vereischen; met geene gelijkende kunnen vergeleken worden, en voor weinige vervalling blootliggen.

1. De *Muscaatnoot* vordert, in den rang der Specerijen, de eerste plaats. Zij is de welbekende, geurige kern van de olijfvormige vrucht des tammen Muscaatbooms (*), die vooral op *Banda*, een der Molukksche Eilanden, door de Hollandsche O. I. Compagnie zorgvuldig is aangekweekt, en Wijfjes-Muscaatboom genoemd wordt. De Noot of liever de kern, zoo als wij die gebruiken, is bijna rond van gedaante, ruim één lood zwaar, uitwendig van eene grijze, aschvormige kleur, en eene netachtige, geribde oppervlakte, van binnen purpurrood gemarmerd. Zij heeft eene zachte, aangename, specerijachtige reuk en smaak, de laatste een weinig bitter. Verder is zij zacht van weefsel, ligt breekbaar, en bevat veel vlugge olie, want met een naald gestoken (wel te verstaan versch zijnde) geeft zij terstond een olieachtig vocht uit. De beste zijn die zwaar, redelijk groot, wel gevoed, versch, vast en niet wormstekig zijn. — De Noten, die van den wil-

(*) *Myristica officinalis L.*

Digitized by Google

wilden Muscaatboom komen, heeten in *Indiën: Bergnoten*, bij ons *Mannetjesnoten*; zij zijn langwerpig rond, vrij krachteloos en alzoo buiten huishoudelijk gebruik. — Men vindt ook Noten, die aan de eene zijde ingedrukt en plat zijn, deze noemt men *Moedernoten*.

De *Wijfjes-Muscaatnoten*, hoezeer ter voorkoming van bederf reeds op *Banda* met kalk bereid, worden ligtelijk van den worm doorknaagd, zoo zelfs, dat zij daar door in ſtukken vallen, en deze wrakke Noten noemt men *Rompen*. Derzelver geſchiktheid tot gebruik blijft echter, bijna onveranderd, offchoon zij in prijs aanmerkelijk dalen. Het handelbedrog heeft te dikwijls getracht die wormgaatjes te ſtoppen, en de gebrokene ſtukken weder aaneen te hechten, daartoe meestal een deeg van Lijnkoeken bezigende, hetwelke een wezenlijk nadeel voor den kooper te weeg brengt, omdat die het Lijnmeel tegen den prijs van Muscaatnoten moet betalen, en de gekochte Noten niet kan raspen, zonder die dadelijk tot ſtukken te breeken. Het ſpreekt daarom van zelf, dat men zich, om Muscaatnoten te koopen, bij eerlijke winkeliers moet vervoegen, en zich vooral ten aanzien der heele Noten, door geene Venters langs de huizen of door goedkoope prijzen moet laten misleiden; met het bedrog bekend zijnde en dus in ſtaat om, ter ontdekking daar van, onderzoek te doen, zal men zich daar voor genoegzaam kunnen hoeden.

Men voert ook de geheele vrucht gekonfijt, dat is, in Suiker ingelegd, van de Molukken tot ons; die dan, als eene aangename Konfituur, op het nageregt geplaatst en daarvan alleen het vleesch voorgediend wordt, terwijl men de Foelie en de eigenlijke Noot wegwerpt. Derzelver gebruik veroorzaakt eene ongevoeligheid en ſlaapzucht, zelf in de *Indiën*(*), en zij behooren dus ſpaarzaam te worden voorgediend.

2. Het netvormige bekleedſel van den zwarten bast, die onmiddelijk den Muscaat omgeeft en alzoo haar tweede bekleedſel, noemen wij: *Foelie*. De Franſchen en Duitſchers, meer oneigen, Muscaatbloemen (*Fleur de Muscade. Muscat blüthe.*) Zij komt gedroogd tot ons, als eene zeer ligte, olieachtige, oranjekleurige ſpecerij, van eene aangename geur, en ſcherpen, kruidigen ſmaak, met een weinig bitter gemengd.

Zij is zeer duur, en wordt daarom vervalscht met de Foelie der Mannetjesnoten.

Haar

(*) Bont. de *Med. Indor. nòtæ in Garc. ab Orta.* p. 15.

Digitized by Google

Haar gebruik vordert omzigtigheid, uithoofde van de nadeelen, die hare verhittende eigenſchappen opwekken. C. HOFFMAN verhaalt van een meisje, dat, om de ſtonden op te wekken, een weinig Foelie genomen had, en daarvan eenige uren door ijlhoofdigheid aangetast was.

3. De *Kruidnagelen* zijn de langwerpige, gedroogde, ijzerkleurige, niet ontwikkelde bloemen van den Kruidnagelboom (*). Zij zijn van boven met vier ſtarsgewijs geplaatſte inſnijdingen voorzien, welke eenen korrel omvatten. Van onderen ſtompafloopende, gelijken zij eenen ſpijker of nagel, waarvan zij hunnen naam ontleend hebben. Bij eenen eigenaardigen, ſcherpen, niet onaangenamen, reuk, bezitten zij eenen heeten, brandenden ſmaak. De Hollandſche O. I. Compagnie ontving dezelve in eenen grooten overvloed van het Eiland *Amboina*, alwaar zij alleen gewonnen worden.

De beste zijn vet en ſcherp, en deelen, gedrukt wordende, een vettig vocht aan de vingers mede; trouwens zij bezitten veel vlugge olie.

Als de bloem in vrucht overgaat, vormt zich deze tot eene langwerpige, donkerbruine Bes, van de groote en de figuur eener olijf, en wordt *Moedernagel* genoemd.

Eene verſcheidenheid, misſchien wel een ziekelijke toeſtand, even gelijk bij de Spoorrogge, maar welke de Molukſche Koningen met eene bijgeloovigen ijver achten is, wanneer de zijden van den Kruidnagel vleugelswijze als het ware zich uitſpreiden. Men beſtempelt dezulken met den naam van *Koningsnagelen;* de Indianen noemen ze *Tinca Radoi*. Anderen willen, hoezeer onwaarſchijnlijk, deze door eenen bijzonderen boom voortgebragt hebben, welke alléén op het Eiland *Makian* zou groeijen, (†) waarvan LEMERY zelfs eene afzonderlijke beſchrijving geeft. (§)

De eenige, ons bekende, vervalſching geſchiedt met Kruidnagelen, welke door deſtillatie van hare olie beroofd, en alzoo krachteloos zijn; deze vervalſching is moeijelijk te ontdekken, omdat ook deze nagelen derzelver reuk behouden.

Men heeft de Moedernagelen, zoowel als Kruidnagelen, gekonfijt naar het Vaderland gevoerd.

Het

(*) *Caryophillus aromaticus. L.*
(†) GEOFFROI. *Mat. Med.* II. 134.
(§) Lc. *Giroffle Royale.*

Digitized by Google

Het gebruik der Kruidnagelen eischt alle voorzigtigheid, omdat zij eene zeer sterke specerij uitmaken, wier reuk alleen zoo nadeelig kan zijn, dat, zoo als RUMPHIUS verzekert, iemand, die slechts éénen nacht in eene kamer sliep, waarboven een hoop nagelen ligt, tot brakens toe zou walgen, en door benaauwdheden en onlijdelijke hoofdpijn aangedaan worden.

4. *Java*, *Sumatra* en de *Mallabaar* leveren de meest gebruikt wordende specerij, de *Peper* op, welke de zaadvormige vrucht is van eenen klimmenden Heester (*). Deze zaadvormige vrucht is van grootte als eene kleine erwt, rond van gedaante, rimplig van bast in de zwarte, maar glad in de witte; van eenen welriekenden, scherpen, eigenaardigen reuk en van eenen heeten, scherpen, lang blijvenden smaak.

De witte en zwarte Pepers zijn onderling meer in kleur dan in wezenlijkheid onderscheiden. Zij groeijen aan een' en denzelfden Heester, maar verschillen alleen in den graad van rijpheid; wordende de zwarte onrijp geplukt, terwijl de witte de volkomene rijpheid verkregen heeft en van deszelfs buitenste bast ontdaan is. Vanhier, dat ook de witte aangenamer en sterker, zachter en specerijachtiger van smaak is. Er groeit, wel is waar, in *Indiën* eene Peperplant, welke van natuur witte korrelen voortbrengt, doch deze zijn zeldzaam, en komen bijna nooit tot ons over. Ook zijn de planten, die dezulke voortbrengen, zeer dun gezaaid, en zij groeijen alleen op eenige weinige plaatsen van *Mallabaar* en op het Schiereiland *Malakka*. (†)

POMET en vele andere maken een onderscheid in de waarde der zwarte Peper, naar het verschil der landen, waar zij gewonnen wordt; de beste zou zijn de Mallabaarsche; dan volgt die van *Jamby*, terwijl die van *Bilipatha* de minste zoude zijn.

De Peper is van de reeds genoemde Specerijen daarin onderscheiden, dat zij weinig of geen vlugge olie bezit, en dat derhalve haar specerijachtig beginsel niet daarin, gelijk bij de anderen, maar in hare gom-hartsachtige bestanddeelen te zoeken is.

Men behoort haar niet te min met meer omzigtigheid te gebruiken, dan de dagelijksche ervaring leert dat gedaan wordt, uit hoofde van de zoo heete specerij-

(*) *Piper nigrum L.* (†) *Batavia* IV. D. bl. 58.

Digitized by Google

rijachtige eigenſchappen, welke niet ophouden het kleinſte deeltje van den geſtoten Peperkorrel bij te blijven, en aan den zelven bijna niet te ontrooven zijn. (*) Ook de ondervinding heeft daar van getuigenis gedragen: de Baron VAN SWIETEN zag, na het gebruik van eene zekere hoeveelheid fijne Peper, eene brandende, zeer gevaarlijke koorts ontſtaan. (†) Wel is waar, dat de heele witte Peper, dat zoo geliefde huismiddel van velen, zachter ſchijnt te werken, en daarom door UNZER, (§) tegen eene kwade ſpijsvertering zoo onbepaald als dringend is aanbevolen, met de ſtellige verzekering van onſchadelijkheid: maar VAN DOEVEREN verzekert, daarentegen, ter naauwernood een' Student gered te hebben, die twaalf witte Peperkorrels met een weinig witte Brandewijn had ingenomen, en daar uit ijlhoofdigheid, met eene verſnelde aandrift van bloed, ondervond, welke eene vaatbreuk of ontſteking dreigden. (*) Hierom moeten ten minſten diegenen zich van Peper onthouden, die zeer aandoenlijk van geſtel zijn, eene warme geaardheid hebben, voor bloedvloeijingen vatbaar zijn en aan verſtoppingen in den onderbuik lijden (‡).

5. Hier verdient, van wege hare verhittende en ſcherpe beſtanddeelen, de *Spaanſche*, meer eigenlijk *Braſiliſche Peper*, eene plaats, offchoon zij onder den gewonen naam van eigenlijke Specerijen niet begrepen wordt, en ook de vrucht is van eene geheel ander geſlacht van plant; immers zij is de peul, met de daarin bevatte zaden, van eenen kleinen Heester (**), die onder den heeten aardgordel zijn vaderland vindt, doch thans in het zuidelijk Europa veel aangekweekt wordt. De peul is vliezig, glad, effen, blinkend, donkerrood of ſaffraanverwig van kleur; de verkiezelijkſte gedaante is

(*) GAUBIUS, immers, kon één pond Peper niet van deszelfs ſcherpte berooven, voor en aleer hij hetzelve drieënveertig maal, twee uren lang, gekookt, en daartoe 550 ponden water gebruikt had. De veertigſte maal was het afkookſel nog zoo ſterk, dat het, in den mond genomen zijnde, dadelijk moest worden uitgeſpuwd; blijvende de ſmaak nog eenige uren in den mond, terug; en echter was dit water, door eene bezinking van achtien uren, van alle peperdeelen behoorlijk gezuiverd. *Advers. varii argum.* p. 59.

(†) *Comm.* II. 31. (§) Lc. III. 187. ſq.

(*) Cf. VOLTELEN, *Pharmac.* II. 135.

(‡) Cf. ZUCKERT *Medic. Tischbuch.* 134.

(**) *Solanum Pſeudo-capſicum. L.*

Digitized by Google

is langwerpig rond, ter grootte van ééne duim middellijns. De zaden zijn platgedrukt, niervormig en roodachtig geel. De ſmaak van beiden is buitengemeen heet, ſcherp en ook eenigzins geurig.

In *Indiën* wordt zij in groote hoeveelheid tot het bereiden van *Achiar* of *Atja* gebruikt. Ook in de Nederlandſche keuken heeft zij eene plaats verworven, zoowel tot het inleggen van eenige vruchten in het zuur, als tot het gereedmaken van ſommige ſoupen. Verſch ingelegd zijnde verliest zij zeer veel van hare ſcherpte en is dan eene aangename toeſpijze.

6. De middelſte dunne, zamengerolde en geelrood gekleurde bast van den *Kaneel-Laurier* (*), een boom dien alleen het Eiland *Ceilon* voortbrengt, is de geurige *Kaneel*, welke als eene aangename Specerij in onze huishoudingen zeer gezocht wordt. Zij is van eenen doordringenden en aangenamen reuk; van eenen zoeten, geurigen, ſterken, warmen, eenigzins ſcherpen, echter aangenamen ſmaak; is zeer verſterkend, doch opdroogend van aard.

Vermits hare kostbare olie in de *Kolonien* bereid (†), en aldaar aan den bast ontroofd wordt, wil men, dat die alzoo krachteloos gewordene Kaneel wel eens onder de goede zou geſtoken, en deze daar mede vervalscht worden; een bedrog dat door het gezigt zeer moeijelijk te ontdekken is, hoewel de ſmaak hetzelve, weldra, gewaar wordt. Ook wordt zij, ſchoon niet voordat zij in de tweede hand komt, dikwijls vervalscht met Kaneel, die *Martinike* oplevert, en op verre na zoo deugdzaam niet is. — Gemakkelijker is het onderſcheid te kennen tuſſchen de ware en de *Chineeſche* Kaneel, vermits de laatſte veel dikker van bast, ligter van kleur, ſcherper van ſmaak, en niet zoo aangenaam van reuk en ſmaak is, als de Ceilonſche, offchoon zij tegenwoordig zeer dikwijls voor de echte aangeboden wordt.

Veel voordeeliger dan de Chineeſche Kaneel, en meer overeenkomſtig met de Ceilonſche is, voor zoo verre men

(*) *Laurus Cinnamomum. L.*

(†) Ook hier te lande, b. v. te *Amſterdam*, geſchiedt dit, en wordt, in eene daartoe opzettelijk aangelegde Fabriek, niet alleen Kaneel-, maar ook Nagel-, Muskaat-olie, enz. geſtookt: doch wordt aldaar de uitgekookte Kaneel, als vuilnis uit den weg gemaakt.

Digitized by Google

men alleen den geur verlangt, het huishoudelijk gebruik van de *Casſia-Bloemen* (*), welke, hoezeer wat minder ſterk, in aangenaamheid van geur den echten *Kaneel* bijna evenaren.

7. De *Gengber* is de wortel van eene plant, die bij de kruidkundigen onder den naam van *Amomum Zingiber* bekend is. Van gedaante is dezelve knobbelachtig, getakt, kort in een gedrongen, vezelachtig en met een dun huidje overtogen; van eene lichtaschgraauwe, naar het gele hellende, of ook wel bruine kleur. Deze wortel heeft eenen eigenaardigen ſpecerijachtigen reuk en ſmaak, welke laatſte tevens heet en ſcherp is, veel naar Peper zweemt, en na het kaauwen, lang op de tong en in de keel blijft hangen.

Hij groeit in beide de *Indiën*, maar die, welke *Oost-Indiën* oplevert, is ver weg de beste, en onder deze munt die, welke aan de Malabaarſche-Kust gewonnen wordt, nog uit.

Doordien hij ligt van de wormen wordt aangetast, vooral indien hij niet behoorlijk gedroogd is, moet men er vooral op letten, om de wormſtekige te vermijden, te meer, naardien het bedrog gewoon is, de gaatjes veelal met een of ander deeg digt te ſmeren. De blanke wordt als meer ſterk, den bruinen voorgetrokken.

De in de *Indiën* verſch ingelegde Gengber, onder den naam van *gekonfijte* bekend, is, als eene aangename Konfituur, bij onze Landgenooten zeer bemind. De blanke, heete en grootſte klaauwen (wortels) zijn het meest gezocht.

8. De *Saffraan*, eene wezenlijke, hoewel niet meer eene Oost-Indiſche, Specerij, hebben wij gemeend niet met ſtilzwijgen te mogen voorbijgaan, vooral, om de onderſcheidene vervalſingen, die met dezelve gepleegd worden, op te geven, en voor het bijzondere gevaarlijke van haar gebruik te waarſchuwen.

De drie, draadvormige, ſtempeltjes eener bloem (*gewone Saffraan* (†) geheeten) zijn het, welke alleen geregtigd zijn, om den eigenlijken naam van Saffraan te dragen. — Zal deze Specerij aan alle vereichten, van onvervalſcht te zijn, voldoen, dan moet zij zijn gloeijend rood en frisch van kleur, vettig, buigzaam, taai, moeijelijk te wrijven, en de vingers verwende; van ee-

(*) *Laurus Caſſia. L.*
(†) *Crocus officinalis. L.*

Digitized by Google

eenen ſterken en aangenamen reuk, en eenen bitteren, ſpecerijachtigen, ſmaak.

Ofſchoon het Oosten het Vaderland is van de Saffraan, vanwaar zij eertijds tot ons kwam, zoo teelt men haar thans, bijna van gelijke hoedanigheden, in geheel Europa. Uit *Engeland* en *Oostenrijk* komt zij het overvloedigst; maar het beste van *Gattinois* in *Frankrijk* en uit *Andaluſien*.

Zij wordt met zeer vele dingen vervalscht; het meest met de bloesem van den Granaatboom (*); met de bloembladeren van de gewone Goudsbloem (†); met die van de zoogenoemde Wilde- of Veld-Saffraan (§); met die van de Saffloer (⁎), en dergelijke meer, zoowel als zelfs met de ſpiervezelen van gerookt Rund- en Paardenvleesch.

Men moet hierom verwerpen die ligt is; eenen vreemden reuk verſpreidt en, gewreven zijnde, de vingers niet beſmet; die dor, poejerachtig, bedorven, dun, niet vleezig en met witte of gele draden gemengd is.

Daar de Saffraan, aan de lucht blootgeſteld zijnde, vlugtige deelen verliest, zoo is de jongſte altijd de beste, en men moet, om ze wel te bewaren, haar in eene blaas binden, en dan in eenen welgeſlotenen, tinnen, bos wegzetten.

Derzelver gebruik moet nimmer ligtvaardig geſchieden, maar de grootſte omzigtigheid daarbij in acht genomen worden, en diegenen, welke aan hevige of tegennatuurlijke bloedontlastingen onderhevig zijn, moeten haar volſtrekt vermijden. BOERHAVE zag, na het ſterk gebruik van Saffraan, mannen en vrouwen als wegvloeijen, zoo door aanbeijen, als door de ſtonden. (†) Zij ſchijnt, ruim gebruikt, de vrolijkheid op te wekken, en een aanhoudend en ſchaterend lagchen te veroorzaken, dat dikwijls tot den dood toe aangehouden heeft. „ Wij zagen," zegt AMATUS, „ bij *Mutina*, in het leger, een' Koopman, „ welke, als hij verſcheidene zakjes Saffraan afleverde, „ uit

(*) *Punica Granatum. L.*
(†) *Calendula Caltha. L.*
(§) *Colchicum autumnale. L.* Hier te lande *Naakte Juffers*, *ook wel Tijdeloozen* geheeten.
(⁎) *Carthamus Tinctorius. L.*
(†) *Historia Plantarum.*

Digitized by Google

„ uit elk derzelver iets in den pot wierp, waarin ge-
„ zoden vleesch voor het avondeeten gereed ſtond,
„ en na deszelfs gebruik in eenen zoo aanhoudenden
„ en geweldigen lach vervallen, dat het weinig ſcheel-
„ de, of hij was door het lagchen en het ſchateren
„ omgekomen." (*) JULIUS ALEXANDRINUS zag te *Trente*, bij eene dame, iets dergelijks gebeuren (†) en HERFORDT zag, in *Spanjen*, een reukwerker door dezelfde oorzaak omkomen. (§)

Vermits nu de Saffraan in de huishouding meer uit weelde en gewoonte, dan wel uit noodzakelijheid gebruikt wordt, zoo kan de voorgeſtelde behoedzaamheid gemakkelijk plaats vinden. — Om dergelijke ongevallen te vermijden, moet een volwasſchen mensch, indien hij al voor eene enkele keer, Saffraan wil of moet gebruiken, nooit meer dan eene hoeveelheid van vijftien greinen daar van, ten dien einde, nemen.

Ook vermijde men het ſlapen in de nabijheid van Saffraan, die, ongeſloten, bewaard wordende, zijne vlugge, bedwelmende deelen den omringenden dampkring kan mededeelen. Zekere AGABUS ſliep te *Piſaurus* op twee *zakken Saffraan*, en ſtierf dienzelfden nacht. (*)

Aldus hebben wij, na vooraf door voorbeelden te hebben geſtaafd, de nadeelige gevolgen, welke het gebruik van Specerijen voor Europeërs na zich ſleept, wij erkenen het, eene voorzigtigheid aangeraden, welke zeer na aan het geheel afraden grenst: want offchoon die kruiderijen voor de bewoners der heete gewesten ongemeen nuttig zijn, omdat zij door hare prikkeling de veerkracht der deelen herſtellen, welke de warmte der luchtſtreek verzwakt; het bederf in de vochten en bloedmenging weêrſtaan, dat door de berooving der fijnere vloeiſtoffen, en de tragere rondvoering door verzwakte vaten, zoo ligt geboren wordt; zoo ook de vermogens en werkzaamheden, welke, uit hoofde van de overmatige hitte des dampkrings kwijnen, door eenen geëvenredigden prikkel opwekt, welken de wijze Schepper der natuur daarom zoo overvloediglijk aan die ſtreken heeft geſchonken: zoo is de toepaſſing daarvan op onze koude, noordelijke gewesten en vochtige luchtgeſteldheid geheel omgekeerd. Wij, immers, deelen door het gebruik van die vreem-

(*) In *Dioscor.* (†) HOFFMAN *de Med. offic.* 228.
(§) *Crocologia.* p. 38. (*) AMATUS in *Dioscor.*

Digitized by Google

vreemde, en met onze behoeften niet overeenkomstige zaken, vreemde beginselen aan ons gestel mede, terwijl de zoo noodige terugwerking ontbreekt, en brengen mitsdien, door het invoeren dier scherpten, nieuwe, zoo al geene ziekte zaden, dan ten minsten geschiktheden aan, om die te ontvangen en aan te kweeken. De Specerijen mogen alzoo door de weelde aangewend worden, om door hare aangenaamheid den smaak te streelen, door hare eigenaardige scherpte eene graagte op te wekken, die anders ontbreken zoude, en misschien ook de vertering van sommige spijzen bevorderen: wij onderschrijven echter, van ganscher harte, het gezegde van ZIMMERMAN: „ Het *grootste* voordeel der Specerijen (voor den Europeaan) „ bestaat in den eetlust op te wekken, en haar *geringste*-nadeel, om de ingewanden te verbranden (*)."

En zorgde ook niet GODS vaderlijke goedheid in dit opzigt voor ons land? Schonk zij ons niet, even als den Indiaan, Specerijen, die met onze luchtstreek, geaardheid en behoeften, even zoo volkomen overeenstemmen? — op eigenen grond welig tieren? en de noodwendige vochtbederving van onzen landaart — de Scorbutische — tegenstaan (†)? Deze, en ook deze alleen kunnen en moeten wij aanhoudend gebruiken, willen wij onze gezondheid, zoo min mogelijk, aan beledigingen blootstellen. — Hiertoe nu behooren: Radijs, Rammenas, Mierikswortel, Kers, Thijm, Mostaard en dergelijken meer; en daar wij de eersten reeds onder de wortelen en kruiden gedacht hebben, zullen wij bij de laatste, die tevens de voornaamste is, een weinig stilstaan.

Het *Mostaardzaad*, dat in ons Vaderland, en vooral in Noordholland, overvloedig aangekweekt wordt, is het voortbrengsel van twee onderscheidene, éénsoortige planten, die de hoogte van vier tot zes voeten bereiken, ligt gele bloemen, van eenen liefelijken geur, dragen, en ronde, kleine, plat gedrukte, blinkende zaadjes, in een peulvormig zaadhuisje gesloten, voortbrengen, van eene gele of bruine kleur, naar dat het van de witte of zwarte mostaardplant gewonnen is (§).

De

(*) L. c. 437.
(†) SCHAARSMIDT, *Dietetik*, 425.
(§) *Sinapis Alba et Nigra. L.*

Digitized by Google

De ſmaak is een weinig bitter, ſcherp en prikkelend, in de keel eenigen tijd met een gevoel van hitte blijvende hangen, en dat gevoel aan de neus door jeuken, en aan de oogen door uitvloeijen van tranen mededeelende; vandaar het bekende verſje:

Er zijn er weinig in de ſtad,
Die 'k niet heb bij de neus gevat.

Dit beginſel huisvest, even gelijk in de Peper, niet in de vlugge olie, maar is alleen in de gom-harts-achtige beſtanddeelen te vinden, en is dus van het zaad zelve onafſcheidelijk.

Het bruine mostaardzaad is het beste, en het ſterkſte, en wordt in den handel boven het witte of gele gekozen; het laatſte wordt meest tot dagelijksch gebruik beſtemd; de Zaandammer Mostaard is, omdat die alleen van bruin zaad bereid wordt, daar aan ook alleen zijne meerdere vermaardheid verſchuldigd. Tot huiſelijk gebruik maakt men uit het gekneusde of gemalene mostaardzaad, met azijn of zure hui (wei), dien bekenden pap, welke men dagelijks bij ſpek, vleesch, enz. eet.

Daar echter de Mostaard, tot huiſelijk gebruikt geſchikt, en op de gewone wijze toebereid, ſpoedig bederft, heeft men bevonden dit te kunnen voorkomen, door het zaad eenvoudig gemalen, met een weinig meel gemengd, in welgeſlotene flesſchen te bewaren, om van hetzelve telkens zoo veel als men wil gebruiken, met water of azijn aan te mengen, en de ondervinding heeft dit, zelf op lange zeereizen, als voldoende, bekrachtigd. Dit is zoowel bij ons de *Bloem van Mostaard*, als de zoogenaamde *London Patent Mostard*.

Daar het meer dan waarſchijnlijk is, dat de olie de ranswording van den Mostaard beſpoedigt, en die olie geheel zacht is, zonder iets van de eigenaardige ſcherpte van het zaad over te nemen; zou misſchien het zaad, nadat de olie er uit geperst was, even goed, zoo niet beter, zijn bereid, en gemengd tot dagelijksch huiſelijk gebruik, als bijzonder voor de bewaring als bloem- of patent mostaard, hetgene een dubbel voordeel zou opleveren. Maar dit alleen kunnen proeven en de tijd oplosſen (*).

Het

(*) STORR, *de Sem. Sinap.* in BALDINGER, *Syll. Select. Opusc.* VI. 292. ſq.

Digitized by Google

Het oude Mostaardzaad, hoe wel het ook opgepast moge worden, verliest zijn glans en wordt lichter van kleur.

En zoo treden wij het derde

III. NATUURRIJK, dat der DELFSTOFFEN, in. Weinig, of liever in het geheel niets, levert hetzelve ons tot eigenlijk gezegde ſpijze op. Alleen zou men het *zout*, in zoo verre het namelijk gegraven is, en in vele landen de plaats van ons gewoon *keuken-* of *zeezout* vervangt, hier toe kunnen brengen. De nadere overweging van het zout zal dus mede niet overtollig kunnen gerekend worden, hier hare plaats te vinden.

Het gezuiverde of gerafineerde Zeezout, dat uit eene vereeniging van het *Zeezoutzuur* en de *Soda*, of *vuurvast-delfſtoffelijk- Loogzout* geboren wordt, komt voor in onregelmatige, teerlingſche kriſtallen, trapsgewijze op elkander gehoopt, en dan holle vierkante ruiten verbeeldende. Het wordt voor des te beter gehouden hoe witter het is, en hoe grover van korrel; of het echter overeenkomſtig de waarheid is, dat het zuiverſte Zout het beſte zij, hier aan twijfel ik zeer. Ik noem dit zout wel ſcherper, en zoo ſcherpte eene hoofdeigenſchap is, dan moet het worden toegeſtemd, dat dit zout het beſte zij: anders houde ik de fijnere korrel van ons tafel- of boterzout (ook wel *fijn-zout* geheeten, als meerder gerafineerd zijnde) voor beter, ofſchoon het niet zoo zout is. Wanneer het goed gerafineerd is, bevat het weinig vreemde deelen, en is dus zuiver zeezout. Dat, hetwelke uit de bronnen wordt gehaald, volgt hierop, doch is veelal vermengd met ſtoffen, die in de bronnen zelve gevonden worden, als gips, zoutzure-bitteraarde, aluin enz. — Het gegravene zout is het minſt van allen, het bevat de minſte zoutdeelen, veel onzuiverheid, ook gips en vreemde zoutſtoffen, is klein van korrel, en komt voor in ongeregelde kriſtallen (*). Het verſchil is dus alleen gelegen in den graad der ſcherpte van het zout of de meerdere zuivere zoutdeelen, die hetzelve bevat: maar dewijl dit verſchil in den gevormden korrel aanwezig is, zoo wordt die korrel, door eenige andere vreemde ligcha-

(*) JACQUIN, *Scheidk.* I. 92. ſq.

Digitized by Google

chamen, welke geen zout zijn, mede zamengeſteld, en is daarom dan niet zoo ſcherp. Eene grootere hoeveelheid is, dierhalve, tot een gelijk doel noodig. Trouwens, zesendertig deelen Steenzout leveren, op honderd deelen water, geene volſtrekt verzadigde loog op, zoo als het gerafineerde Zeezout, en deze hoeveelheid moet nog vermeerderd worden, van wege den weerſtand, die geboden moet worden aan de vreemde ligchamen, die in het zout zelven zitten, hetwelke alzoo een dubbel nadeel oplevert.

Van het uiterſte aanbelang intuſſchen is het, om, bij voorkeur, zout te kiezen, dat in ijzeren pannen gezoden is. Zeer ſterke pekel ontrooft aan het koper en het lood, indien het daarin gezoden wordt, te veel koperroest en loodſtof, en werkt dus tot nadeel der gezondheid: want hoe vreemd het bij de bekende zachtheid van het lood ook wezen moge, in *Normandijen* wordt het zout in grote lodenketels gekookt (*), totdat het ter kristalſchieting gereed is, en dus als eene zeer verzadigde loog, die zeker onder het koken een deel daarvan moet ontbinden, en het zout daar door vergiftigen.

De vereischten van volkomen zuiver zout, zijn:

1. Dat het ten eenenmaal zonder reuk is, 2. uit doorſchijnende, witte kristallen beſtaa, 3. volkomen droog en vast zij, en geenszins in de lucht vochtig worde, 4. dat het, in zuiver water geſmolten zijnde, eene geheel kleurlooze oplosſing make, en geen bezinkſel nederzette, 5. dat het, op gloeijende kolen geworpen zijnde, ſterk knappe en ſpatte, en 6. dat deszelfs zuivere oplosſing, door ingieting van zuiver vastplanten-loogzout (*volkomen* zuivere potasch) niet troebel worde, maar volkomen helder blijve.

Voorts moet nu het overige der overweging van dit Natuurrijk grootelijks gewijd zijn aan de beſchouwing onzer keuken gereedſchappen, vooral van die, welke van metaal vervaardigd of daarmede overtogen zijn. Het ſpreekwoord van de ouden: de dood is in de pot, (*Mors in olla*) geeft reeds het aanbelang te kennen, dat hare overweging vordert.

In de eerſte plaats zullen wij ons dan bij het *Koper* bepalen, en wel bij het vaatwerk, uit dit metaal vervaar-

(*) CHOMEL, lc. p. 578. *Lemmerij*, lc. *art. ſal marin.*

Digitized by Google

waardigd, waar in onze ſpijzen bereid of bewaard worden, en welker gebruik en nadeelen reeds tot de vroegſte tijden der Romeinen opklimmen; want in het opgedolven *Herculaneum* vond men koperen ketels, die van binnen, in plaats van vertind, verzilverd waren en te *Nimes* vond men veel Romeinsch koperen keukengereedſchap, dat, in- en uitwendig verguld was. En dit mag men voorzeker niet alleen aan de weelde toeſchrijven, maar wel degelijk aan de gevaren, die bekend waren, als uit het gebruik van onbedekt koper moetende voortvloeijen; want anders had de weelde der Romeinen deze gereedſchappen welligt met geheel zilveren verwisſeld. Trouwens het is bekend, dat het koper niet ſlechts door allerlei plant- en zoutzuren, maar ook door zuiver water, zelfs door die vochtigheden, welke zich onzigtbaar in den dampkring ophouden, en zich als druppen op het koper nederzetten, ingevreten, en in roest, anders *Spaansgroen* genaamd, ontbonden wordt. En de geneigdheid van het koper om zich in roest op te losſen is zoo groot, en de oorzaken zijn zoo menigvuldig, dat geene vermenging, zij moge de uitwendige of andere eigenſchappen van het koper veranderen, vermogend genoeg is dezelve weg te nemen en de voortbrenging van het koperroest te verhinderen: want zelfs het ſtil liggen van het koperen vaatwerk, en de vrije toegang der lucht bevorderen dit in zoodanig eene mate, dat geene bedachtzame keukenmeid een ketel, alhoewel brand-ſchoon geſchuurd, na dat zij eenige dagen in eene, met vochtige dampen vervulde keuken, of andere bergplaats, gelegen had, zal gebruiken, zonder dezelve op nieuw zorgvuldig te reinigen van het roest, waar mede hij in de reten, beſmet is.

Lucht, water, vet, zuur en zout, met andere woorden, alles wat zuurſtof in zich bevat, lost het koper op. Hoe meer zuurſtof nu eenig ligchaam bezit, dat in koper bewaard of bereid wordt, des te meer is er gelegendheid om het koper te ontbinden, en des te grooter zijn de nadeelen, welke aan gezondheid en leven kunnen worden toegebragt. Het zuivere water zelfs, hoe zacht het ook zijn moge, in eenen zuiveren koperen ketel gekookt, vertoont, wanneer men het daar in laat overnachten, eene veelverwige huid op deszelfs oppervlakte, de Paauweſtaart geheeten. Zoo men in zulk water eenige druppels zuivere geest van Engelsch

Digitized by Google

zout drupt, verkrijgt hetzelve eene blaauwe verwe, ten duidelijken bewijze, dat er ontbondene koperdeeltjes in hetzelve aanwezig zijn. ZUCKERT beſpeurde aanvallen van kolijkpijnen, benaauwdheden en walgingen na het gebruik van koffij, die langen tijd in eenen koperen ketel geſtaan had. Ook het Bier, dat in nieuwe ketels gebrouwen is, verkrijgt een' vreemden ſmaak. Vet in koperen vaatwerk geſmolten, en vierentwintig uren daarin gebleven, vertoont groene ſtrepen, en geeft eenen koperachtigen ſmaak. Het bakken in koperen pannen is even gevaarlijk. NAVIER werd in een huisgezin geroepen, waarin elf perſonen door buikpijnen, walging, braking enz. waren aangetast, uit hoofde, dat zij van een gebak gegeten hadden, dat in een koperen vat was gereed gemaakt; hetwelke men ook nog dadelijk, hier en daar met koperroest bezet vond (*).

Dat zuren en zouten, van onderſcheidenen aard, het koperen vaatwerk oogenſchijnlijk aantasten, is door de ondervinding elkeen genoegzaam bekend; hierom is het koken van visch, vooral die, welke vooraf in kalkwater geweekt is, zoo als dit dikwijls het geval is met Stokvisch en Leng, — ook wel met gerookt en gepekeld Vleesch — en met ingelegde groenten, in koperen ketels, volſtrekt nadeelig; en dit nadeel vergroot, in evenredigheid met de hoeveelheid van ſpijzen, die te gelijk gekookt worden, mede van wege de meerdere wrijving, welke als dan plaats heeft. JOHN TRAVIS zegt: dat men op ſommige tijden, boven alle tegenſpraak bewijzen kon, dat het Rund- en Varkensvleesch, dat op de Engelſche Oorlogſchepen aan het Zeevolk uitgedeeld werd, met koperroest beſmet werd. Een Jonge, die Erweten gegeten had, welke op den bodem en aan de wanden van den grooten ketel waren overgebleven, werd door ſtuiptrekkingen aangetast. Op het Engelsch oorlogſchip *Adventure* openbaarde zich eene vreeslijke ziekte, met woede, ſtuipen en de hevigſte toevallen vergezeld, welke ophield zoodra de onreine Scheepsketels gezuiverd waren. Ook aten, volgens NAVIER, voor eenige jaren veertig van de koninglijke guarden te *Verſailles*, groene boonen, en klaagden daarna, wegens ongeſteldheid; men bevond, dat deze boonen in eenen onvertinden, koperen ketel gekookt, en co-

(*) *Contrepoiſon*, etc. I. 303.

Digitized by Google

eenigen tijd daarin geſtaan hadden. Vele boeteden deze onvoorzigtigheid met den dood, de andere met eene kwijnende ziekte, die hen langer dan vier jaren aankleefde (*).

Op een papiermolen aan de Zaan is, ten jare 1804, zoo als mij een ooggetuige verzekerd heeft, een dergelijk ongeluk gebeurd: de Molenaar zou, met zijne Vrouw en zeven Kinderen, des middags ten twaalf ure, ſoupe eten, welke in een koperen ketel gekookt was; in den oogenblik, dat men daar mede zou beginnen, ſchiet een vaartuig, met lompen geladen, aan den Molen, waarvan de Schipper dringend aanhoudt, om ſpoedig gelost te worden. Ten einde aan dit verzoek te voldoen wordt de maaltijd uitgeſteld en de ſoupe weder in den ketel gedaan, uitgezonderd voor den oudſten zoon, die, op een Houtzaagmolen werkende, zijn middagmaal bleef houden; 's middags ten drie ure wordt de maaltijd hervat en twee uren daarna, dat is ten vijf ure, waren Man en Vrouw en zes Kinderen reeds overleden, terwijl de oudſte Zoon volmaakt gezond bleef. De opening der lijken toonde de hevigheid van het vergif ten duidelijkſte aan. — Eene Keukenmeid een Oſſenhaas, welke in het zuur gelegen had, bradende in eene, niet welvertinde, koperen pan, vreesde, omdat haar Heer later dan naar gewoonte thuis kwam, dat het vleesch te gaar zou worden, zij zet, derhalve, hetzelve van het vuur, in welken ſtaat het omtrent een klein kwartier uurs bleef. Bij het doorſnijden van dezen Haas bleef het welgeſlepene mes op den ſchotel in de ſaus liggen: kort daarna, ten tweden male zullende voordienen, ontdekte men, dat dit mes, zoo ver het in de ſaus gelegen had, geheel koperkleurig was geworden.

Ingelegde groenten nemen nog meer van het koper weg, en het bloote koken alleen is genoeg, om dit te bewijzen. Gezouten Snijboonen, in een' koperen ketel afgekookt, verkrijgen eene hoog groene kleur, die het met hen vereenigde koperroest verraadt. Hoe gevaarlijk is niet het overhalen van Azijn en andere geeſtrijke vochten door onvertinde koperen Slangen? In vele Brandewijnen heeft men, zoo als PLEQUET getuigt, eene ontbinding van koper ontdekt (†)

Men

(*) Lc, Tome. p. 314.
(†) Cf. CADET *A. N. Curios* Tom. II. p. 103.

Digitized by Google

Men moest, om alle deze redenen, getrouwelijk den den raad van FALCONEZ (*on the poiſon of Copper*) in acht nemen, om nimmer eenig koperen gereedſchap te gebruiken, tenzij hetzelve, onmiddelijk voor het gebruik, van allen aanſlag gezuiverd en zorgvuldig ſchoon gemaakt is.

Zelfs het Tin en het vertinde Koper is niet altijd veilig te achten, omdat het Tin, volgens de naauwkeurige Proefnemingen van den Heer MARCGRAFF, te *Berlijn* (*), altijd Rottekruid bevat (†), en dat kan, hoe moeijelijk ook anderzins van het Tin te ſcheiden, evenwel, onder bijzondere en geheel onverwachte omſtandigheden, zich los laten. Eene Vrouw te *Halle*, waar van BUCHNER gewaagt, had drie eijeren, op eenen tinnen Schotel, in eene Saus gemengd, en daarop laten ſtaan; den volgenden dag had zij die ſaus wederom opgewarmd, en een uur daarna werden allen, die daar van gegeten hadden, door hevige walgingen, brakingen en ſtuipen aangetast. Op den Schotel zag men drie zwarte vlakken daar de eijeren gelegen hadden, hetgene bewijs genoeg opleverde, dat het Tin waarlijk Rottekruid bevat, en wel in eene genoegzame hoeveelheid om te kunnen ſchaden. Tinnen Zoutvaten, Melkkannen, Sauskommen, Pijpkannen, Bekers, Lepels enz. behooren zoowel van onze tafels, en uit onze huizen geweerd te worden, als het vertinde Vaatwerk uit de keukens, voornamelijk omdat de vertinning niet altijd met zuiver tin geſchiedt, maar veelal met zoodanig, hetwelke eene aanzienlijke hoeveelheid Lood, Koper, Spiesglas, Koningzink en Bismuth daar onder gemengd, bevat. Ten einde hier over, zoowel als over de innerlijke gehalte van het Tin, waaruit zoo vele keukengereedſchappen vervaardigd worden, behoorlijk te kunnen oordeelen, willen wij hier bij de ware gehal-

(*) *Chemiſche Schriften*, II. D. b. 99, 104.

(†) De Heer BAIJEN voedt echter, hier omtrent, gunſtiger denkbeelden, en zegt het Banca, het Malacca en het gedegen Engelsch Tin, zonder eenig ſpoor van Rottenkruid te hebben gevonden, (*Chijm. unterſuch. uber das Zinn; und ob man ohne gefahr* u. ſ. w.) Maar zonder de waarheid dezer proefnemingen in twijfel te willen trekken, geloof ik, dat het Tin, waarmede ons koperen vaatwerk vertind wordt, gewoonlijk van eene minder ſoort, en dus wel, degelijk met Rottenkruid vermengd is. —

Digitized by Google

halte van het Tin nader doen kennen. Het *Malacca* en *Banca Tin* is het zuiverſte van allen; dan volgt het *Engelsch blaktin*, dat met een Engel gemerkt is; dan het *roosjes tin*, met eene roos geteekend; dit bevat een zestiende gedeelte Lood; het meer gewone of *keurtin*, met het ſtads wapen van Amſterdam gemerkt, houdt een zevende Lood, het *kleine keurtin* k. k. gemerkt, bevat nog meer Lood (*), zelfs vindt men het, dat een derde Lood inhoudt. De beste vermenging is, op honderd ponden Engelsch Tin, zes ponden Lood, een pond rood-, een half pond geel- Koper, een half pond Biſmuth en een half pond Zinc. — Het *Muckenburgſche koperachtige Tin*, dat tot vertinnen gebezigd wordt, vond NAVIER met koperroest bezet, en zou dus even nadeelig als het zuivere koper zelve zijn.

Het *Lood* beſchouwende, vervolgen wij tevens de nadeelen van het vertinſel, waar van hetzelve een hoofd inmengſel uitmaakt.

Dit metaal wordt ligt ontbonden in allerlei zuren en loogzouten, en zelf in de lucht, zoo als dit aan het witte poeijer, dat in de looden dakgoten dikwijls gevonden wordt, blijken kan. Deszelfs uitwerkſelen op het Menſchelijk ligchaam zijn verſchrikkelijk, daar benaauwdheden, ſnijdende buikpijnen, het Loodkolijk en verlammigen uit hetzelve ontſtaan. FRANKLIN berigtte aan Dr. BAKER: dat te *Boston* de Looden Slangen, die tot het Rum ſtoken gebruikt werden, hadden moeten verboden worden, van wege de nadeelige gevolgen, die zij, welke de versch geſtookte Rum dronken, ondervonden hadden: na dit verbod had men veel minder van het Loodkolijk vernomen.

Daar men nu tot het vertinnen ook Lood moet gebruiken, zoo dat de Engelſchen daar toe drie vierde gedeelten van het tinnegewigt bezigen, is daar uit het gevaar van vertind Vaatwerk te gebruiken geheel gemakkelijk op te maken, en tevens hoe valsch het denkbeeld zij, dat men veilig op vertind Koperwerk vertrouwen, en de in hetzelve bereide ſpijzen, onbevreesd, gebruiken mag. BAKER liet een mengſel van Boter, Water, Zout en een achttiende gedeelte overgehaalde Azijn in een vertind, koperen pannetje heet worden, en twintig uren daar in ſtaan, waarna het weder heet

(*) Zie XVII Rapp. van de Gen. Comm. p. 7.

Digitized by Google

heet gemaakt werd; in deze Saus vlugge zwaveltinktuur druppelende, nam dezelve terſtond eene donkere verwe aan: eene ſoortgelijke Saus in een glazen pot gekookt leed door het bijgevoegde zwavelaftrekſel geene verandering. — Ook eene Soupe met Plantenzuren in eene Herberg toebereid, verkreeg terſtond gelijke verwe, na het bijvoegen van zwaveltinktuur, ten blijke, dat dezelve met loodſtof bezwangerd was.

Wel is waar, het gevaar van onvertind nieuw koperen vaatwerk, dat nog oneffen is, en waar in geene bijtende ſtoffe heeft ingevreten, is minder dan dat van glad geſchuurd koper, omdat niet deszelfs geheele oppervlakte evenzeer aan de bijtende ſtoffe bloot ſtaat. Het versch vertinde is minder gevaarlijk dan het afgeſletene, omdat in het laatſte geval het koper mede aangedaan kan worden en ſchaden.

Te regt zijn deze metalen eenen ſluipenmoordenaar gelijk, die, zich angſtig verbergende, heimelijk, uit eene hinderlaag kwetst, eer men het gewaar wordt: want hoe zal men het vergif in de vaste ſpijzen herkennen, wanneer het in geene groote hoeveelheid aanwezig is? En echter is deszelfs geringſte hoeveelheid, wanneer dezelve dagelijks aangebragt en vermeerderd wordt, eene ſlang gelijk, die men in zijnen boezem koestert, doch die met zijnen giftigen angel het hart doorboort en doodelijk kwetst. Wel is waar, dat zindelijkheid en naauwgezette oplettendheid het gevaar grootelijks verminderen, en dat naauwkeurig gereinigde koperen vaten, die vol gegoten gebruikt worden, en waar in de ſpijzen of het water niet langer ſtaan blijven, dan tot het koken en opdiſchen noodig is, ſlechts een gering nadeel bedreigen; maar hoe zal men in groote keukens, bij zorgelooze dienstboden, zooveel naauwgezetheid verwachten? Ook ten aanzien der vertinningen moet ik aanmerken, dat deze bewerking niet genoeg herhaald wordt; misſchien om eenen onaangenamen ſmaak voor te komen, welken de eerste, in nieuw vertinde vaten, toebereide ſpijzen aannemen. Ook is dit zelfs niet zonder gevaar: b. v. de vaders van het Oratorium te *Angers*, aten gezamenlijk van eene ragout, welke in eene zuivere aarden pan was weggezet, en in eene welvertinde braadpan, waaraan men geen koperroest beſpeuren kon, opgewarmd was; een ſterke mist hadt alleenlijk dien dag het koperwerk eenigzins vochtig gemaakt.

Na

Na het gebruik dier ſpijzen werden alle de geeſtelijken ongeſteld, zoodat die, welke het *minſt* daar van geleden hadden, in geen twee dagen van zich zelven bewust waren (*). Diergelijke voorbeelden worden door SCHEUZER, ZWINGER en anderen, overvloedig verhaald.

Daar echter deze zoo gevaarlijke toevallen eenig en alleen afhangen, of van het koper, dat door geen vertinſel gedekt is, of van de loodſtof, waar mede het vertinſel overladen is; zoo is het belangrijk te weten, waar aan dit laatſte gekend kan worden, ten einde men zich bij de aanſchaffing daar voor kan hoeden. Zie hier dan, wat ten dezen aanzien op te merken valt. Met lood vermengd vertinſel heeft deze teekenen:

1. De oppervlakte is dof, terwijl die bij zuiver tin glanzig is.

2. De verw is blaauwachtig.

3. Wanneer men met den vinger over de vertinde oppervlakte wrijft, zal dezelve zwartachtig worden, en bij zuiver tin geheel onbeſmet blijven.

4. Wanneer men azijn met water in zulke vaten kookt, krijgt men een reuk als of men lood in kokende azijn wilde ontbinden; een weinig keukenzout hier bij gedaan, maakt het mengſel troebel indien er lood in ontbonden is.

Wil men, wijders zeker weten of eenig koperen vat wel behoorlijk door het vertinſel gedekt zij, zoo koke men eveneens azijn en water daar in, en dompele daar na een ſtuk gepolijst ijzer in het zelve: indien alsdan de verw van het ijzer niets koperachtigs vertoont, maar onveranderd blijft; indien men geen koperſmaak beſpeurt, en indien het vertinſel niets van zijnen glans verloren heeft, zoo kan men deswege gerust zijn en diergelijk vaatwerk gebruiken.

Intuſſchen gevoelt ieder een dat, daar het koperen, het vertinde en ook het tinnen vaatwerk de vermoedens met zich voert van nadeelig voor de gezondheid en het leven te zijn, hetzelve dus of niet, of altans met de grootſte omzigtigheid behoort gebruikt te worden, en dat het oneindig veiliger is al hetzelve te doen vervangen door ijzeren en blikken keukengereedſchappen, waar door alle gevaren voorgekomen worden; een maatregel, die, op de overtui-

(*) Gazette ſalutaire. Fevr. 1777 N. IX.

Digitized by Google

tuiging van het te vrezen nadeel gegrond, en zelfs, niettegenſtaande het bijzonder belang, dat het koningrijk *Zweeden* bij het begunſtigen van het koper heeft, door deszelfs Koning goedgekeurd, aangenomen, en bij het leger en de vloot is ingevoerd. De blikken en ijzeren vaten deelen, hoezeer aan zuren of zouten blootgeſteld, geene nadeelige eigenſchappen, hoe ook genaamd, mede; terwijl de kleursverandering, die zure ſpijzen in ijzeren potten of pannen toebereid, ſomwijlen aannemen, geen tegenſpraak kan opleveren; dewijl ſcheidkundige ervaring in het ijzer niets nadeeligs ontdekt, en de ondervinding deszelfs onſchadelijkheid over en over bewezen heeft.

Lood zelve is dubbel gevaarlijk, zoo als wij dit reeds betoogd hebben; eene enkele waarneming des aangaande, zal dit genoegzaam bewijzen. COHAUSEN verhaalt, dat alle de Monniken van zeker klooſter binnen *Trier* van een hevig *kolijk de Poitou* aangetast waren, ter oorzake van het gebruik van boter, die langen tijd in looden vaten geſtaan had, daar van aangezet en buitengewoon zoet was geworden (*).

Gelijke aandacht verdient het *Aardenwerk*, welks gebruik in onze keukens niet minder aanmerkelijk is, dan dat der metalen. Het ruwe, eigenlijk onverglaasde, en het porcelein is allezins aan te bevelen en bevat niets nadeeligs voor den mensch; maar de verglaasde potten en pannen, en dus eigenlijk het verglaſel, waar mede de ſlecht gebakkene en uit grove aarde zamengeſtelde vaten overdekt worden, is het punt waar op wij thans het oog moeten vestigen. Het beſtaat gewoonlijk uit lood, loodasch, goudglit of menie met zand en zout, hetwelke door de kracht van het vuur tot eene glasachtige ſtof gevormd wordt. „ Het is „ hier," gelijk MODEL te regt zegt, „waar het lood „ de beste gelegenheid heeft om, buiten eenig ver„ moeden, deszelfs rol te kunnen ſpelen, omdat het „ zelve in de meeste vloeiſtoffen, in olie, melk, vet, „ plantzuren, ja zelfs in allerlei zouten, zich ontbindt. „ Hierom moet men zich niet verwonderen, als „ men in de huishoudkundige ſchriften van het be„ derven van melk, boter en duizend andere eetwa„ ren,

(*) A. N. C. vol. VII. obſ. 73. Cf. GAUBIUS, *Haarl. Maatſch.* I. 125.

Digitized by Google

„ ren, in aarden vaten, leest en deswege zeer vele „ vergezochte oorzaken ziet opgeven, terwijl de ware „ oorzaak zoo nabij is." Eene en andere waarneming ſtrekke hier ter overtuiging van eene waarheid, die velen mijner lezeresſen al dadelijk zullen in twijffel getrokken en veroordeeld hebben. HARDIJ verhaalde aan Dr. FOTHERGILL, dat twee landeigenaars, in het Graaffchap *Cornwallis*, voor hunne maaijers eene hoeveelheid Cider, of Appelwijn, gekookt hadden. Deze drank bekwam de arbeiders van den eenen zeer wel, terwijl die des anderen bijna allen door de onlijdelijke ſmerten van het loodkolijk werden aangetaſt. Men vond geen het minſte verſchil, noch in hoedanigheid, noch in de gebruikte hoeveelheid van den Cider. De Maaijers arbeidden in het zelfde veld en op dezelfden tijd, alleen had de eerſte landeigenaar altoos zijn Cider in houten vaten, de ander in eene verglaasde aarden kruik naar het veld gezonden. HARDIJ ondervond tot zijn verbazing, dat een mengelenskruik, ter verglazing bijna een once lood behoefde, terwijl proeven met verſch geperſte, vooraf nauwkeurig beproefde, en zuiver bevondene Most en Cider genomen, na dat dezelve eenige uren in eene verglaasde kruik geſtaan hadden, door het gebruik van de ſympathetiſche Inkt en het troebel worden van het vocht, de duidelijke bewijzen van daar in bevatte loodſtoffe te kennen gaven, het welke van uur tot uur vermeerderde, zoodat hij daar uit den tijd kon bepalen, hoe lang het vocht in de kruik geſtaan had: de Cider was na twee uren reeds met lood bezwangerd. Een mengelen Cider, twintig minuten in eene aarden verglaasde pan gekookt, bevatte evenveel looddeeltjes, als of dezelve achttien uren daar in geſtaan had; hetzelfde vocht in eene kruik zoo lang en dermate bewogen, als of hetzelve na het veld gedragen was, had evenveel looddeeltjes na zich genomen, als of het drie uren in zulk een vat geſtaan had (*).

Zuren zijn het gevaarlijkſt: zij bederven het verglaſel, en doen het langzamerhand in loodſuiker overgaan, hetgene de ſpijzen verzoet en hun eigen zuur verzacht, maar te gelijk een wezenlijk vergif aanvoert. Vanhier, dat zure boomvruchten, in dit ſoort van vaatwerk

(*) *Gazette Salutaire*, 1778. No. 31.

Digitized by Google

werk gekookt of geſtoofd wordende, minder ſuiker behoeven, maar tevens, vooral indien zij daar na mede in dezelve bewaard worden, eene zeer gevaarlijke hoedanigheid verkrijgen.

Ook de ſcherpe deelen van het zout kunnen het verglaſel ontbinden, en de loodſtof tot zich nemen. Waarom het bereiden van pekel, het leggen van boter, het bewaren van ingelegde groentens en gepekelde vruchten, vleesch en visch, zoo wel als van groentens, die in azijn of eenig ander zuur gelegd zijn; het bereiden, bewaren en weder koken van Aalbesſenſap en andere vruchtnatten, van kruisbesſenvlaa, en zelfs het bewaren van ongeſmolten zout in verglaasd aarden vaatwerk, ten uiterſten bedenkelijk is en vermijd behoort te worden.

Ook moet vooral geen vet in zulk aardewerk geſmolten en bewaard worden: de verzuring van het lood, dat is, met andere woorden, de ontbinding van hetzelve door de zuurſtof, die ook rijkelijk in het vet aanwezig is, maakt dat het verglaſel onmogelijk ongeſchonden kan blijven, maar deszelfs loodſtoffen aan het daar in bevatte vet moet mededeelen (*).

Het beste aardenwerk, dat om alle deze reden te verkiezen is, beſtaat in Porcelein, vooral het Oostindiſche, daar na het Keulſche, en eindelijk in onverglaasd Friesch; maar dit laatſte valt veelal wrak. Onder de verglaasde aardewerken, die bij ons in dagelijksch gebruik zijn, is het Frankforter het beste, dan volgt het roode Frieſche, terwijl het Bergſche het gevaarlijkſte is (†).

Zindelijkheid, die zoo onmisbare eigenſchap, maar te gelijk zoo behaaglijke deugd onzer Hollandſche vrouwen, is bij alle deze gevaren, vooral die uit gebruik van metalen, bijzonder koperen vaten, voorkomen, indien men dezelve volſtrekt niet kan ontberen, het beste voorbehoedmiddel.

Aldus ook het Delfſtoffelijk rijk, voor zoo ver hetzelve op de Huishoudkunde betrekking heeft, doorgewandeld hebbende, komen wij tot onze

IV.

(*) Cf. Ebel. *ueber die bleiglazur des Irdene Küchengeſchirrs.* u. ſ. w.

(†) Zie 18de rapport van de Geneesk. Comm. te *Amſterdam*.

Digitized by Google

IV. Hoofdafdeeling, waar in wij voorgenomen hebben te handelen over de DRANKEN.

Niet alleen de ſpijzen en hare bereidingen zijn het, wier dreigende gevaren de zorgvuldige Huismoeder pligtmatig behoort af te weren; maar ook in de Dranken ontmoeten wij, of door toeval, of door onkunde, of door baatzucht, dezelfde oorzaken, die onze gezondheid benadeelen en ons leven bedreigen. Het is, derhalve, van belang, dat wij bij dezelve ſtilſtaan; de ſchadelijke zaden, welke zij, ſomwijle, in het eene of andere opzigt, het zij toevallig, het zij door opzettelijk menſchenbedrog, met zich voeren, aanwijzen, en de kenteekenen opgeven, waar bij dezelve te ontdekken zijn; ten einde zij hunnen verderfelijken invloed, nimmer ter ſluip en onbekend, mogen doen gelden: maar de gevaarlijke vijand, in zijne hinderlaag gekend worde. En hier zullen wij onze opmerkingen vestigen (ook om het nuttige, goede, voordeelige en verkiesſelijke te onderkennen) 1. op het Water; dat is, het Water op zich zelve, als drank, zonder in- of bijvoeging van andere voortbrengſelen der Natuur; en als de algemeene drank door de Natuur, allen aangeboden. 2. Op de Koffij en 3. op de Thee, beiden als dranken, door middel van water toebereid. Ten 4. op het Bier; waartoe ook het water de voorname grondſtof oplevert. Ten 5. op den Wijn; een drank van geheel anderen aard; op welken wij, ten 6. de Azijn, als op Wijn en Bier beide betrekking hebbende; als mede ten 7. met een enkel woord, Brandewijn, Genever, enz. zullen laten volgen. Waar na wij, ten 8. en laatſten, nog iets zullen mededeelen over de Chokolade; een zoo welbekende, als bij velen en de meesten zeer geliefkoosden drank.

1. Vooreerst dan verdient en vordert *het Water* onze oplettenheid; zoowel, omdat hetzelve de natuurlijkſte drank is, als omdat het eene bijna onmisbare behoefte is, bij de bereiding van meest alle onze ſpijzen.

Daar nu het water, hoezeer op zich zelve onſchadelijk, dikwijls met vreemde, veelal gevaarlijke deelen bezwangerd, door ons gebruikt wordt, zal het de moeite dubbel beloonen, de eigenſchappen van zuiver water op te geven, de verſchillende ontaardingen en hare oorzaken aan te wijzen, en de middelen mede te deelen om hetzelve te kunnen beproeven.

Het

Het water, om het even of het droppelsgewijze in den regen nederdaalt, uit den grond in bronnen en wellen opſtijgt, of door rivieren wordt aangevoerd, moet wezen: ligt, geheel zonder reuk of ſmaak, en zonder eenig inmengſel of oplosſing van vreemde luchtſoorten, metalen, zuren, zouten, en dergelijken meer, hetwelk daarom eenigen tijd in glad geſchuurd koper vaatwerk kan blijven ſtaan, zonder daar in eenige vlak achter te laten; waar in peulvruchten ſpoedig murw gekookt worden — zeep volkomen en in ſchuim ontbonden wordt, en waarin zich noch Inſekten, noch waterplanten bevinden (*).

De inmengſelen of oplosſingen, waar mede het water het meest beſmet is, zijn van eenen zouten of zuren aard, en op plaatſen waar vele looden platten, goten en bakken zijn, de loodſtof. Er is bijna nergens eenig welwater in ons, door zeeën beſpoeld, Vaderland te vinden, dat niet eenig zout in zich bevat. Is dit van eenig aanbelang, dan noemt men het brak. In brakwater lost de zeep zich niet ſchuimend op, en het wordt door het indruppelen van *zilver ſalpeter* troebel. Zure wateren, gelijk de meeste bronnen opleveren, en hetwelke door kolenſtoflucht wordt te weeg gebragt, ſchiften wanneer de zeep daar in gemengd wordt. Water, met loodſtof bezwangerd, is het gevaarlijkst van allen, omdat dit de gezondheid, veelal onherſtelbaar bederft, en het leven aan eene pijnlijke kwijning ten prooi geeft (†). Ook dit was reeds den Ouden bekend. GALENUS zegt: „ Het water, dat „ door looden buizen vloeit, moet men vermijden; de „ onreinigheden van het lood blijft aan dezelve han„ gen, zinkt naar den bodem, en veroorzaakt de „ loop, aan hen, die van dat water drinken (§)." Men ont-

(*) De deugdzaamheid van het water aan de zuiverheid getoest, moet niet al te onbepaald genomen worden; de ervaring leert, dat de lucht, vooral de zuurſtof- en koolſtofzure lucht het water verteerbaar maakt: hierom is het welwater, hetgene de dampkring van die luchtſoorten niet heeft kunnen berooven, ook om deze reden, beter en geſchikter tot drank, dan het regen- en ſneeuwwater.

(†) Zie FRANK. I. c. III. 1. 131. alwaar onderſcheidene waarnemingen ten betoge aangevoerd worden.

(§) *De Med. Sec. Libr.* 7.

Digitized by Google

ontdekt het aanwezen der loodſtoffen in het water, als men kalkaardige zwavellever neemt, die in een welgeſloten flesje bewaard is, daar van een eijerlepeltje met warm water, in een goedgekurkt flesje, ondereenmengt, en na de bezinking in het water, dat men onderzoeken wil, mengt, als wanneer hetzelve helder zal blijven, indien het geen loodſtof bevat; maar bruin wordende kan men zich van de aanwezige loodſtof verzekerd houden. Het proefvocht van HAHNEMAN, of de ſympathetiſche Inkt door GAUBIUS medegedeeld, en door ons te voren aangehaald, kan tot dit zelfde oogmerk dienen. Bevat het water ijzerdeeltjes, zoo als ſommige bronnen, men kan dit, hoe zeer zij de gezondheid niet benadeelen, door het opgegeven kalkaardig zwavelleverwater, als proefvocht, mede ontdekken. IJzerbevattend water, door dit proefvocht onderzocht, wordt niet, als bij het lood, bruin, maar zwartachtig. Dit proefvocht met wijnſteenzuur vermengd, wijst alleen het lood en niet het ijzer aan.

Men ga niet achteloos de zorg voor het drinkwater voorbij, als of het van geen gewigt ware, omdat wij, en ook onze voorouders, bij hetzelve gezond geleefd hebben; want des niettegenſtaande bevat het niet zelden de kiem voor verſchillende ongemakken, die wij mede niet ontgaan, maar misſchien daarom niet ontdekken, omdat wij zonder dezelve geene gezondheid kennen. De kropgezwellen in *Carinthien* en de *Alpiſche* gewesten kunnen hier van ten voorbeeld ſtrekken, dewijl de meer gegoede lieden aldaar, die bier, wijn en geeſtrijke vochten, in plaats van bronwater, drinken, daar van verſchoond blijven. Zoo mede de ſteen in nieren en blaas, die in vele ſtreken van *Hongarijen*, door welke het water, dat van het gebergte *Scepeſi* vloeit, heenſtroomt, zeer gemeen is; de veelvuldige beengebreken en beenuitwaſſen, door FRANK, in het *Baldenſche* waargenomen, en de loslijvigheid uit het drinken van Maaswater ontſtaan, zijn verder genoegzame bewijzen.

Dat het drinken uit ſtilſtaande poelen, ſloten of moeraſſen, welker water dikwils met vuile deelen overladen, met de eijeren van alderhande Inſekten, het ſchot van Kikvorſchen, en dergelijken meer, bezwangerd of door verrotting van plantgewaſſen, geſtorvene visſchen of andere dierlijke zelfſtandigheden, beſmet geworden

is,

Digitized by Google

is, om de verkregene ſchadelijkheid, moet vermijd worden, zal wel naauwelijks meer dan eene herinnering behoeven. Diergelijk bedorven water, reeds kenbaar aan den onaangenamen reuk, welke het rondom zich verſpreidt, geeft de groote hoeveelheid bedorvene lucht te kennen, welke het ontwikkelt en uitwaſemt, en is te dikwijls oorzaak geweest van hevige, ſcherpe en beſmettelijke ziekten, welke de menſchen, die binnen derzelver omtrek of nabijheid wonen, aandoen (*). Bijaldien echter eene droevige noodzakelijkheid oorzaak ware, dat men genoodzaakt was zich van ſtinkend water te moeten bedienen, zal de bijmenging van azijn of zwavelzuur, maar vooral de doorzijging van kolenpoeder, door welk laatſte de ontbrekende kolenſtoflucht in het water herſteld wordt, van zeer veel nut bevonden worden.

Hoe zeer het zuivere koude water de beste drank is, moet het echter ten allen tijde met omzigtigheid en matigheid gebruikt worden, maar vooral in het warme jaargetij en na zware verhitting. Een Smit, oud dertig jaren, bekwam, nadat hij, bezweet zijnde, veel koud water had gedronken, eene tering, welke hem een ſukkelend leven en eenen zekeren dood voorſpelde (†); en Dr. VAN DER LEEUW teekent aan, dat vijf Soldaten, in den Zomer van 1787, na ſterk gegaan te hebben, ſchielijk koud water uit een riviertje hadden gedronken, en dat drie daar van door het zijdewee, en twee door eene longontſteking werden aangetast (§). Het denkbeeld als of het hierom beter ware warme waterige dranken, als koffij, thee, enz. te drinken, zou even zoo ſtrijdig met de natuur, als ſchadelijk voor de gezondheid zijn: want deze dranken (over dewelke wij zoo dadelijk zullen handelen) door de weelde uitgevonden, deelen eene algemeene verſlapping aan ons dierlijk geſtel mede, en zijn als vruchtbare oorzaken van een menigte zenuwachtige ongemakken aan te merken. Het veelvuldig Theedrinken (opdat wij dit hier als bij voorraad aanmerken) heeft, bij voorbeeld, volgens FREIND, aan eene vrouw hare ſtonden ontroofd, en eene Pisvloed veroorzaakt.

(*) Zie PRINGLE, *Legerziektens*, I. pag. 3. ſq.
(†) FRANCK, *Aita Inſtit. Ainici Vilnens.* A°. 2. p. m. 62.
(§) *Hand. van Servand. Civil.* XIII. 1. 25.

Digitized by Google

zaakt (*). GRIMMEN nam dit mede in de *Indiën* waar (†), en hetzelfde heeft, volgens FALCONER (§), ook in *Japan* en zelfs in *China*, het vaderland der Thee, plaats (*). Eene optelling van niet min gewigtige nadeelen door de Koffij veroorzaakt, zou even gemakkelijk kunnen geſchieden en weinig meer bewijzen. Dus ter bevestiging alleen deze twee voorbeelden: WEICKARD kreeg, door het veelvuldig koffijdrinken, zenuwaandoeningen (Vapeurs) (‡), en DE MEZA zag daar door eene vallende ziekte opgewekt (**). „ En echter men drinkt deze dranken," zegt DE BIENVILLE te regt, „ uit tijdverdrijf, en „ als 't ware zonder er om te denken (††)."

Op het enkele water, de algemeene drank door de Natuur aangeboden, laten wij nu vooreerst volgen die dranken, waar in het water de hoofdrol ſpeelt, en als zoodanig Koffij, Thee en Bier, in onze huishoudingen van zoo een algemeen en welbekend gebruik. En zoo volgt dan nu

2. De Koffij, (***) het aftrekſel van de boon van dien naam.

De *Koffijboon*, mede een inboorling van den heeten aardgordel, is een voorbrengſel, dat door geheel *Europa*, *Azia*, *Afrika* en *Amerika*, bij alle ſtanden, zoo zeer geliefd is, dat deszelfs gebruik zoowel in de hut, als in het paleis is doorgedrongen. — Tot huiſelijk gebruik wordt de Koffijboon, althans in *Europa*, gebrand (§§), daarna met water afgetrokken en gedronken.

De *Koffijboon* bevat veel lijmachtigmeel en dus veel voedſelſtof, zoo als blijkbaar is in de overeenkomst, die zij, gekookt zijnde, heeft met Witteboonen, Erwe-

ten

(*) *Emmenol.* 83.
(†) *Dict. de Medic. Chir. etc. Art. Thé.*
(§) *On the influence of Climats.*
(*) ZIMMERMAN, l. c. 466.
(‡) *Philoſoph. Arts*, III. 152.
(**) *Collect. Soc. Med. Havniens*, I. 145.
(††) *Dwalingen de gezondheid betreffende.* 184.
(***) *Coffea arabica et occidentalis. L.*
(§§) In *Arabiën* bereidt men een drank uit ſlechts even gerooste Boonen, en de ongerooste groene ſchil, die onmiddelijk om de Boon zit; bij de Franſchen bekend onder den naam van *Café a la Sultane*; welke men als zeer aangenaam opgeeft.

Digitized by Google

ten en Aardappelen. Nimmer echter wordt zij tot voedsel gebezigd, en schijnt ook daarvoor niet zoo zeer bestemd te zijn, maar zij wordt *alléén afgetrokken* met water, na voorafgaande roosting; het is derhalve alleen het olieachtige deel, dat daarvan gebruikt wordt, terwijl het meelachtige, waarin eigenlijk de voedselstof bevat is, zich even zoo weinig aan het water mededeelt, als de voedseldeelen van de zoo even genoemde spijzen, en, uit dien hoofde, geheel verloren gaat.

Meerder aandacht verdient alzoo het opwekkend, vervrolijkend en slaapwerend vermogen, dat de Koffij, afgetrokken en gedronken zijnde, bezit, dat eenigermate den Wijn evenaart, en daarom door de navolgers van MAHOMED denzelven doet vervangen. Dit vermogen, dat, prikkelende op het zenuwgestel, deszelfs aandoenlijkheid verhoogt, en den omloop van het bloed doet verhaasten, maakt, dat het niet dan door eene herhaalde gewoonte, die de aandoening van elken prikkel, hoe werkzaam ook, verstompt, schadeloos kan gebruikt worden; terwijl het altoos voor gevoelige menschen, vooral vrouwen en kinderen, bijzonder bij gewone of buitengewone bloedvloeijingen, gevaarlijk is koffij te drinken. Ook alle soorten van zenuwachtige en hysterike toevallen heeft dezelve daarenboven opgewekt; als: duizelingen, bezwijmingen, hoofdpijnen, hartkloppingen, trillinge der ledematen, beroerte, verlammingen en zelfs den dood. (*) Hoe nadeelig moet niet alzoo het onmatig koffijdrinken geacht worden te zijn! En van welk een belang is het dan voor onze Landgenooten, bij welke het koffijdrinken zoo zeer geliefkoosd is, daar tegen gewaarschuwd te worden; ook dan, en misschien nog meer, wanneer men die zeer slap afgetrokken drinkt, aangezien men alzoo de nadeelen, welke de Koffij kan te weeg brengen, nog vermeerdert met die, welke het verslappende warme water aanbrengt, of daardoor doet vervangen.

Men heeft verschillende soorten van Koffijboonen, waarvan de *Arabische*, die in het Koningrijk *Yemen* geteeld, in hare verscheidenheden, de moederplant uitmaken, de voornaamste zijn. Deze, *Mokkaboonen* genaamd, zijn klein, bleek geel, naar het groene hellende, en gelijken eenigzins naar kleine gedroogde Olijven.

(*) Vergel. *Nouv. Dict. de Medic. de Chir. etc. art. Caffé.*

Digitized by Google

ven. Zij komen zelden onvervalscht te *Kairo*, veel minder te *Marseille* (de stapelplaats van den *Archipel*) of in ons Vaderland. — Op deze volgen de *Aziatische*, gemeenlijk *Javasche*, die groot en geel zijn, en in deugdzaamheid de Arabische zoo nabij komen, dat de Nederlandsche O. I. Compagnie haar Kantoor te *Mocha*, op de Kusten van de *Roode-Zee*, heeft opgebroken, sints *Java* zoo overvloedig Koffij leverde, welke aan de Arabische zoo zeer gelijk was. (*) De *Ceilonsche* zijn verreweg de slechtste, van die, welke onze O. I. bezittingen opleveren. — De *Amerikaansche* of Westindische boonen zijn de grootste van allen, en blaauwachtig van kleur; de beste zijn onder deze de *Surinaamsche*, onder welken naam die allen begrepen worden, welke de Hollandsche, Westindische Volkplantingen opleveren. Die van *Martinique* zijn minder; dan volgen die van *St. Domingo*, en eindelijk van *Cheribon*. — De *Afrikaansche*, die de witste van allen zijn, en gewoonlijk, hoezeer bedriegelijk, tot de West-Indische gebragt worden, zijn de minste van waarde. *Bourbon* en *Mauritius* leveren de hoofdsoorten, uit dit werelddeel, in den handel op.

Men moet de Koffij kiezen: wel gezuiverd van de bast, versch, goed droog, zuiver, geheel en wel gevoed; en tevens wel acht geven, dat zij niet door het zeewater bedorven is; geene duffe lucht verspreidt, niet beschimmeld, noch te lang bij suiker bewaard is.

De baatzucht heeft, door het zwavelen van slechte en *Afrikaansche* boonen, getracht de *Javasche* na te bootsen; dit bedrog is, echter, alleen schadelijk in den handel.

3. De *Thee*, (†) mede een zeer belangrijk voortbrengsel van het Plantenrijk, verschaft ons, even gelijk de Koffij, een drank, welke dagelijks bij elkeen, om zoo te spreken, gebruikt wordt; en bekleedt, vandaar, in de huishoudkunde, eene zeer aanzienlijke plaats.

Siam, *Japan*, maar vooral *China* hebben de eer het Vaderland te zijn, van dat gewas, hetwelke van daar, voor ruim honderd en vijftig jaren, door onze Landgenooten, het eerst uit *Japan*, naar *Europa* en in ons Vaderland gebragt is; uit hetwelke Lord ARLINGTON

(*) *In 1768 leverde het Rijk Jacatra alleen 4½ millioenen aan onze O. I. Compagnie.* (STAVORINUS *Reize.* 196.)

(†) *Thea Bohea et viridis. L.*

Digitized by Google

TON en D'OSORIJ hetzelve ten jare 1666 naar Engeland hebben gevoerd. Het is een Heestergewas, in de landen bovengenoemd, in vier voornaame, van elkander verſchillende ſoorten onderſcheiden en bekend bij de namen van *Pou-cul*, *Song-lo*, *Long-an* en *Wo-u-y*; van dewelke de twee eersten de groene, de derde de zwarte en de vierde de Thee-boei opleveren. Doch in de eerste drie ſoorten worden wederom verſcheidenheden opgemerkt; terwijl dit niet geſchiedt ten aanzien der laatste.

Het zijn de gedroogde en ten gebruike bereide blaadjes van de onderſcheidene Thee-Heesters, welke wij voor den dienst onzer Huishoudingen ontvangen. Dezelve bezitten eene aangename violenreuk, een' bitteren, ſterken, echter aangenamen ſmaak, en leveren, met kokend water afgetrokken, een gekleurd vocht, dat in de groene Thee bleekgroen, in de zwarte groenbruin is.

De groene Thee wordt in het algemeen voor aangemer, welriekender en geuriger gehouden dan de zwarte; ſchoon andere deze laatſte hooger achten. Onder beiden munten de verſchillende ſoorten weder onder elkander uit, zoo dat VAN BRAAM HOUCKGEEST ſchrijft, dat de ſlechtſte *Songlo*, voor de beste *Congo* kan verkocht worden.

Men acht de ſoort van Thee des te beter, hoe zachter het aftrekſel is, hoe langer zij water houdt, en hoe kleiner de korrel (het ineengerolde blad) is, waarom men zich, bij de inzameling, alle moeite geeft, om de oudere bladen van de jongere te ſcheiden, en de meeste zorg beſteedt aan de nog niet ontwikkelde blaadjes en bladknoppen; waar tegen men de groote bladen meer achteloos behandelt; hier van zijn de onderdeelingen in den handel zoowel ontſtaan, als van de plaats, waar de boompjes gevonden en aangekweekt worden; van het verſchil der luchtſtreken en gronden; van den ouderdom der Heesters; van de wijze van aankweeking der boompjes en van de manier van behandeling der bladen zelve.

De beste Thee van de eerste pluk wordt, volgens KAEMPFER, alvorens gedroogd te worden, voor eenen zeer korten tijd, in kokend water gelegd en de groene wordt in de ſchaduw gedroogd.

Alle Thee komt gedroogd en ſterk ineengekronkeld

of

of gerold, tot ons over: uit *Japan* in groote aarden potten met eenen naauwen hals; uit *China* in beſchilderde houten kisten, die met zoogenaamd theelood (een mengſel van Zink en Tin) bekleed zijn, hetwelke weder met Chinees vloeipapier overdekt is.

Hoe kostbaarder de Thee is, zoo veel te kleinder is de kist, en zoo veel meer zijn de verſierſelen, die op dezelve geſchilderd of geplakt, en op het vloeipapier gedrukt zijn. MURRHAIJ zag in *Rusland* Thee uit *China* aanbrengen, alleen in papier gepakt, hetwelke verſcheiden malen over elkander geplakt en in de form van een kistje gemaakt was (*).

Zij komt niet alleen in den gewonen vorm van gedroogde en gerolde bladen in kisten en kistjes over; maar ſomwijlen worden de groote bladen aan eenen zijden draad geregen, en als in een' bondel vereenigd ter zwaarte van een half pond. Somwijlen is de beste Thee in de gedaante van koekjes gebragt, ter zwaarte van twee oncen. Somwijlen is zij gerold als kogeltjes ter grootte van eene erwt (†). Ook wordt het uitgedampte waterige uittrekſel van de zwarte Thee (*Extractum*) ſomwijlen uit China overgezonden in den vorm van platte koeken (*Tabletten*), welke zwart van kleur, aangenaam van reuk en ſmaak, maar zeer duur en zeldzaam zijn; waaronder het ſchijnt dat *Cachou* gemengd is (§).

Wat men ook moge voorgewend hebben, als of de groene en zwarte Thee van een' en denzelfden Heester zoude voorkomen, en alleen verſchillen naar den tijd van verzamelen en de wijze van bereiden (*); en als of de groene Thee op koperen platen zou gedroogd worden en vandaar hare groene, naar het blaauw trekkende, kleur ontleenen, en tevens eene grootere ſchadelijkheid, door het medegedeelde koperroest verkrijgen; dit is geheel verkeerd opgegeven, daar het bewezen is, dat de groene Theeboom bloemen met negen en de zwarte met zes bloembladen draagt (‡); de kleur

(*) L. c. IV. 238.
(†) OSBECK, *Ostindisk. reſa.* 159.
(§) VOLTELEN, *Pharmac.* I. 372.
(*) GEOFFROIJ, l. c. II. 275.
(‡) TILLÆUS, *diſſ. de Potu Thee, Præſide* C. LINNÆO. Cf. SANDIF. *Nat. & Gen. Bibl.* IV. 346.

Digitized by Google

kleur der bladen, zoo als wij die ontvangen, haar natuurlijk eigen is, en het scheidkundig onderzoek door proefnemingen met vlug loogzout, waar door het aftrekſel blaauw zou hebben moeten worden, geen spoor van koper in dezelve heeft ontdekt.

Of de Thee veel van hare aangenaamheid verliest door de zeereizen, zoo dat dezelfde soort, welke door de Russen over land, en wel over de sneeuw ingevoerd wordt, de Hollandsche Thee in deugd en aangenaamheid ver zou te boven gaan, gelijk VOGEL (*), ingevolge opgegevene waarnemingen (†), beweerd heeft, kan ik, bij gebrek van naauwkeurige berigten, niet toestemmen, te minder, dewijl men verzekert, dat Japanners noch Chinezen de Thee vroeger dan na tien of twaalf maanden drinken (§), hetgene bewijzen kan, dat ten minsten die ouderdom haar noch kracht noch deugdzaamheid ontrooft. Evenwel verzekeren geloofwaardige reizigers, dat de liefelijke reuk en smaak, welke de Thee in haar vaderland heeft, alle verbeelding der Europeanen te boven gaat.

Sommige schrijven de geurige en balsamieke smaak der Thee merendeels toe aan de kunst, welke men door bijmengselen aan dezelve zou mededeelen (‡): doch ik zou het tegendeel eerder gelooven; want hoe zeer ik zeer wel weet, dat men eenige kunstgrepen bezigt, om slechte Thee drinkbaar te maken en zelf lekker te doen worden: door bijmenging van Florentijnsche Ireaswortel, om eenen violengeur daar aan mede te deelen; van Persiken- en Kersenbladen, om den Persikogeur op te wekken, of van Lavendel, Rozemarijn en Bergamotolie, en dergelijken meer; zoo verzekert de eenparige getuigenis van deskundigen, dat de Chinezen zelven haar niet vervalschen, altans niet de fijndere soorten (†); uit hoofde, dat zij als dan dezelve aan de Europeanen, die ze zeer scherp onderzoeken, niet tot die hooge prijzen zouden kunnen verkoopen, wel-

(*) L. c. p. 87.
(†) *Ephem. Nat. Curios.* Tom. X. obs. 21.
(§) KAEMPFER, *Amoen. Exot.* 626.
(‡) UNZER. *Arzn.* l. 2. 229.
(†) SINCLAIR echter meent, dat men gewoonlijk in China de welriekende bloemen van onderscheidene boomen onder de Thee mengt.

Digitized by Google

welke zij daar thans voor maken. — De eenige vervalsing met vreemde bladen schijnt in de Theeboei of de gemeenste zwarte Thee plaats te hebben, en deze is nog van weinig beteekenis. Evenwel is zulk een bedrog moeijelijk te ontdekken, dewijl alle de bladen, zoo goede als valsche, sterk in een gerold en gedroogd zijn. — Of de Thee echter in Europa, door bijmenging van vreemde bladeren, vervalscht wordt, weet ik niet, maar wel, dat een en ander, althans bij de Nederlandsche O. I. C. niet geschiedt, offchoon de verschillende foorten veelal onder elkanderen, voor het dagelijks gebruik, door de winkeliers gemengd worden.

Het zijn deze bladen, die de Japannezen, in poeijers gebragt, met heet water tot een papje gemaakt, opslurpen; maar die wij, in navolging der Chinezen, in een gesloten pot, met kokend water aftrekken, waarna wij dat aftrekfel met melk of room en suiker voordienen, en daar van een dagelijks gebruik maken.

Wel ver van met UNZER (*) de Thee alle geneeskundige krachten te ontzeggen, hebben de proeven van LETTSOM (†) en de waarnemingen van anderen niet alleen het tegendeel bewezen; maar ons ook met hare verdovende en schadende eigenschappen bekend gemaakt: het gedesteleerde theewater op de ontblote heupzenuw van een kikvorsch aangebragt, maakte dezelve binnen een half uur van achteren lam, en veroorzaakte na een uur den dood (§). WHIJTT ondervond na haar gebruik flaauwtens, duizeligheid en eenen versnelden bloedsomloop (*). MURRHAIJ een gevoel van ligte dronkenschap, zwakheid van geheugen en onlust (‡). FREIND zag daar van een pisvloed (**); het zelfde heeft in *Japan* (††), in *China* (§§) en volgens N. H. GRIMMEN in de *Indiën* plaats (**). JAMES teekent eene waarneming aan van opstijgingen met verschrikkelijke stuiptrekkingen vergezeld, welke alleen door het nalaten van de Thee bedaarden (‡‡), en

TO-

(*) Lc. I. 2. 301.
(†) *Disf. inaug. ad Theæ vires.* L. B. 1769.
(§) Idem p. 41. (*) Zenuwziekte, 238.
(‡) Lc. (**) *Emmenol.* 83.
(††) FALCONER, *Influence of Climatf.* enzv.
(§§) ZIMMERMAN, l. c. 466.
(**) *Diction. de Med. cité art. Thee.*
(‡‡) *Disput.* 455.

Digitized by Google

TODE van een klein meisje, dat daar uit toevallen van vallende ziekte bekwam (*). Zij verdient alzoo met het grootste regt ook een plaats onder de opwekkende en tevens onder de vervrolijkende krampstillende en zenuwstreelende middelen. Zij immers was voor THRUSSINK het beste geneesmiddel in de onlijdelijkste hoofdpijnen (†); en hoe menigmaal ondervinden de vrouwtjes, in hare opstijgingen, schrikken en andere zenuwtoevallen, daar van niet eene uitmuntende hulp. Wel is waar, zij worden verligt zoo lang zij Thee drinken, maar naderhand voelen zij de ongemakken, met trillingen vergezeld en met een dubbeld gevoel van onvermogen gepaard, te rug keeren; edoch, deze hoedanigheid heeft zij met alle verdovende vergiften, vooral met het heulsap, gemeen, en het is alleen de bepaalde hoeveelheid en de geringere gift, die deze aangename gewaarwording verschaft en dit opwekkend vermogen oefent; terwijl eene groote gift, grootere krachten oefent, door eene sterkere opwekking uitput, en alzoo de nadeelige gevolgen te weeg brengt.

En het waren voorzeker deze aangename aandoeningen, welke zij opwekt, die PETIT, FRANCIUS en HERRICHEN haren lof hebben doen bezingen, en onzen Landgenoot C. BONTEKOE bewegen konden haar, hoe zeer overdreven, als een heilzame drank en algemeen voorbehoedmiddel, geschikt om een lang leven te verkrijgen, op te geven (§).

Wanneer wij verder overwegen, dat zelf de sterke reuk der Thee zoo schadelijk is, dat een koopman, die honderd kisten Thee door de reuk onderzocht had, den volgende morgen duizeligheid, hoofdpijn en algemeene krampachtige aandoeningen ondervond, met verlies van de spraak en het gehengen, hetwelke hoe zeer door

(*) *Med. Chirurg. Bibl.* T. VII. f. 199.

(†) *Servand Civibus*, XIII. 3. bl. 1010.

(§) *Tractaet van het excellente Kruid Thee*, 's Hage 1685. — Dat onze voorvaderen, waarschijnlijk door omgekochte Artsen, de Thee als een algemeen geneesmiddel, en dienstig tot verbetering van het menschelijk geslacht zouden hebben doen aanprijzen, gelijk SINCLAIR vermoedt (Lc. 126.) houde ik, zonder nader stellig bewijs, voor een schandelijken laster, welken nationale hoogmoed misschien alleen in staat is te verzinnen. Hunne menschlievende instellingen bewijzen overvloedig, dat zij nimmer voorwetens de beulen hunner medemenschen hebben willen zijn.

Digitized by Google

door eene gepaste geneeswijze overwonnen zijnde, echter altoos een gevoel van verlamming en een kwijnend leven ten gevolge heeft gehad; dat zij bij een ander, waarschijnlijk door het onderzoeken en vermengen van Theeën, na voorgaande duizeligheid, beroerte en den dood heeft veroorzaakt (*), dan schijnt het mij toe, dat men aan dezelve, te gelijk met hare verdovende, bittere, zamentrekkende eigenschappen, ook eene doordringende vlugheid niet kan ontkennen (†), en dat het schadend vermogen der Thee in hare zeer vlugge beginselen te zoeken zij.

Deze nu gaan, wel is waar, grootendeels verloren door het vooraf indompelen in kokend water en daarna roosteren en droogen in *China*, zoowel als met de dampen van het kokend water, waar mede zij getrokken wordt: maar zij vervliegen niet allen: hare geurige reuk en smaak, zoowel als de ondervinding, bevestigen het tegendeel; aangezien een ruim en aanhoudend gebruik de hersenen en zenuwen aandoet en trillingen der ledematen te weeg brengt. Zoo ondervindt een mijner vrienden bestendig maagkrampen, zoo dikwijls hij het matig gebruik van Thee overtreedt, of die te sterk getrokken drinkt. — Hoe minder derhalve de Thee dampt en haren reuk verspreidt, des te minder is zij schadelijk: vanhier, dat zij des te nadeeliger is, hoe heeter zij gedronken wordt. — Dat de groene als geuriger, niet zoo voordeelig is als de zwarte; dat het beter is, ter voorkoming van nadeelige gevolgen, de Thee te koken dan te trekken, en in het laatste geval de twee eerste kopjes te vermijden, of althans dezelve met veel water te verslappen; dat een slap aftreksel beter is dan een sterk, en men hetzelve met melk en suiker, althans met het eerste, behoort te gebruiken; schijnt, vanhier, wel degelijk in aanmerking te moeten worden genomen.

Men moet ook nimmer de Thee nuchteren gebruiken of met een ledige maag, dewijl zij als dan de onbelemmerde werking heeft op de zenuwen van dit ingewand, die eene der grootste en belangrijkste vlechten zamenstellen; dat ook velen de Thee als dan niet verdragen, hoe zeer zij anders dezelve beminnen, is eene gewone opmerking.

Over-

(*) Lettsom, lc. 47. (†) Cf. voltelen, *Pharm.* I. 369.

Digitized by Google

Offchoon ik nu wel voorzie en vrees, dat de gewoonte, vooral de fmaak en de lekkere geur van dit fpecerijachtig blad mijne raadgevingen hier zullen omverwerpen, heb ik echter mijnen pligt betracht, en ik verwijze ieder die dezelve niet gelooft, of misfchien wel gelooft, maar uit verkleefdheid aan de gewoonte en gehechtheid aan zijn' fmaak, niet verkiest te volgen, naar de optelling der ongemakken, welke zij dreigt, welker fom, hoe breedvoerig ik die, om des belangs wille, ook heb voorgefteld, nog wel tienmaal zou kunnen verdubbeld worden. Hierbij moet ik evenwel aanmerken, dat de nadeelen, welke aan de Thee toegefchreven worden, al te onbepaald op hare rekening alléén gefteld zijn, daar dezelve ook voor een groot gedeelte aan het warme water toebehooren, waar mede zij afgetrokken wordt. Het warme water ontrooft, trouwens, de kracht aan de fpiervezelen van de maag en van het geheele ligchaam; verflapt de opgewekte werkkracht van het vaatgeftel; het bloed, met waterdeelen overladen, wordt tot zijn nadeel ontbonden; het aangezette zweet en de vermeerderde pisontlasting, welke eindelijk in pisvloed ontaarden moet, veroorzaakt krachtverlies, eene zwakheid der zenuwen, en bij de minste opwekking, trilling der vezelen. HIPPOCRATES zeide reeds in zijnen tijd, dat het overvloedig gebruik van warme dranken verwijfdheid veroorzaakt, onvermogen der zenuwen, traagheid der ziel, bloedvloeijingen en flaauwtens opwekt (*). Geen wonder, dat de warme waterige dranken aangemerkt zijn als de vruchtbare kweekfters van dat heer van zenuwtoevallen, welke wij ook in ons vaderland, in alle ftanden, vooral bij het vrouwelijk geflacht, zoo overvloedig aantreffen (†); zoo ook van de klierziekte, van de belette neerzwelling (§), onmatige ftonden en witten vloed; zoodat ZIMMERMAN reeds bij de Zwitferfche meisjes van tien jaren de laatfte als een gevolg van het Theedrinken waarnam (*), en BOERHA-

(*) *De liquid. ufu.* p. 425. Ed. Foës.

(†) Zie BIKKER; achter WHIJTT. II. 414. MICHELL, *de morbis nervor.* 248, en dergelijken meer.

(§) VAN GEUNS, in de Hollandfche Maatfch. der Wetenf. I. D. 9. St. BLEULAND, *de impedito alimentorum progreffu.* §. XI.

(*) Lc. p. 472.

Digitized by Google

HAVE getuigt: dat „ als meisjes van een zwak lig„ chaamsgestel rijkelijk Thee drinken, zij haar zelven „ bederven," en, zoo als UNZER er naar waarheid bijvoegt, „ ook haar nageslacht (*)." En dit des te zekerder, daar het warme water aan de Thee datgene ontrooft, hetwelke deze door hare vlugge weirekende deelen aan het ligchaam kan mededeelen. Hierdoor wordt nu derzelver uitputtend en verzwakkend vermogen verhoogd, en worden de nadeelen des te zekerder geboren.

Ik beken, men ontdekt alleen in enkelde gevallen deze nadeelige gevolgen van de Thee en het warme water, en men drinkt het zoo geheel algemeen. Maar offchoon de gewoonte uit een aanhoudend dagelijks gebruik opgewekt, er veel, ja, alles toe kan doen, om deze fchadelijkheid te verzachten, en niet zoo merkbaar te doen zijn, als zij den ongewonen wezen zou: zoo heeft toch de ondervinding geleerd, dat dit geen redenen mag opleveren, om zorgeloos in haar onbepaald gebruik te volharden: zij *kan* fchaden, en dus *moet* zij, onder begunstigende omftandigheden, fchaden, hoe zeer wij dit niet zoo duidelijk merken; misfchien omdat wij de verfchijnfelen, uit haar gebruik oorfpronkelijk, ons geheele leven door, ondervonden hebben, en wij alzoo zonder dezelve geen gezondheid kennen, daarom dezelve niet naar hare juiste waarde beoordeelen, maar rekenen, als of deze tot derzelve ongekreukten toeftand behoorde.

Gaarne evenwel fta ik het matig gebruik van niet te fterk getrokkene Thee toe in ontfteking en koortfige ziekten, alwaar de vochten verdund, overmatige hitte getemperd en de fpanning der vaten verminderd moet worden, en het opwekken eener zachte nitwaasfeming dienstig is, en in zenuwachtige ongefteldheden. Ook is zij den vermoeiden reiziger, den afgematten werkman en die zich door letterkundigen arbeid uitgeput gevoelen, door hare zachte, zenuwprikkelende en vervrolijkende krachten, van veel nut; maar haar gebruik, onmiddelijk na het nuttigen van vette fpijzen, moet vooral vermijd worden.

Als een tak van handel is zij zeer gewigtig; als men flechts rekent, dat Engeland alleen 's jaarlijks dertien mil-

(*) Lc. I. 2. 305. Zie ook VOLTELEN, *diatribe*, 98.

Digitized by Google

millioenen ponden gebruikt (*), en de Engelſche ſchepen in 1795 drieëntwintig millioenen ponden aanvoerden (†), kan men zich daarvan eenig denkbeeld maken.

Of het echter aan te bevelen zij, dat men 's jaarlijks zoo veel baar geld uitvoert voor een kruid, dat alleen een bijzonder voordeel aan den handelaar geeft, maar veele algemeene nadeelen opwekt en zelfs het nageſlacht ontzenuwt, beſliſſche de ſtaatkundige huishoudkunde. Daar mij echter meer bepaald de bijzondere voordeelen der individueele huishoudkunde is aanbevolen, zoo moet ik die vraag, op het bijzonder belang toegepast, ontkennend beantwoorden, dewijl, volgens LETTSOM's berekening, de burgerlijke nadeelen van het gebruik der Thee zoo velen zijn, dat twee perſonen in Engeland, die dagelijks Thee drinken, daaraan zoo veel verteren, als vijf perſonen tot aanſchaffing van brood noodig hebben, dat is 7 ℒ 12 ß; daarenboven worden nog bij ieder pond Thee vijf fleſſchen (§) melk gebruikt, en ſuiker naar evenredigheid (*); en hoe veel verſpilt het koffij- en theedrinken niet aan tijd?

Ten ſlotte nog deze twee opmerkingen: Slechte en verouderde Thee is, alſchoon om te drinken ongeſchikt, in allen gevalle, goed, om zijde ſtoffen kastanjebruin te verwen (‡). Misſchien ook de verdronkene.

Vermits zij, die dagelijks in de Thee werken, veel aan neusbloedingen, bloedſpuwen en hoest lijden, misſchien ook wel door het ſtof, dat door de neus enkel opgevangen wordt (**), rade ik dezulken de meeste voorzigtigheid aan, en als een behoedmiddel, het zoo veel mogelijk digt binden van neus en mond met eenen zeer dunnen doek.

Als nu vordert

4. *Het Bier*, hetwelke ook, wat deszelfs voornaamſte beſtanddeel betreft, uit en door middel van het water, wordt toebereid; en dat mede een zoo algemeen gebruikelijke drank, aan alle klaſſen en ſtanden, levert; dat wij ons bij hetzelve bepalen, en wel voornamelijk

(*) *Deutſche Merkur*, Julij 1785, 581.
(†) UILKENS, *Nat. Hist.* II. 73.
(§) Ik heb deze maat verkozen, om dat de melkmaat in ons vaderland zeer ongelijk is.
(*) Lc. Cf. A. D. *Bibl.* XXXII. 2. 590.
(‡) KAEMPFER, lc. 625.
(**) VOLTELEN, *diatribe*, 94.

Digitized by Google

namelijk uit hoofde van het verſchil, dat in hetzelve plaats heeft, en de onderſcheidene voedingskrachten, welke daar in gevonden worden.

Het eenvoudige Bier, dat, zonder bijmenging van Hop, of eenig ander kruidachtig bijvoegſel, uit Mout van Garst, Haver of Spelt gebrouwen wordt, bij ons onder den naam van *Mol* bekend, is eene winderige, weinig voedſelaanvoerende drank, welks gebruik nimmer zeer aan te bevelen is, uit hoofde van deszelfs eigenſchap, om winden, buikpijnen en moeijelijkheid in de waterlozing te veroorzaken. Deszelfs opvolger, het met hop gebrouwen Bier, is, omdat het daardoor deszelfs winderige eigenſchappen ſchijnt te verliezen, meer aan te bevelen, mits men zorge, dat het versch en niet te zeer met koolenſtoflucht, zoo als bij het bottelbier, is opgevuld. De dikke Bieren, zoo als daar zijn, de Brunswijkſche Mom, het Dantziger (Jopen) Bier, het Hamburger, Deventer en dubbeld Deventer Bier, zijn veel zwaarder, en bevatten veel en meer in een gedrongene voedſelſtof, zoo als derzelver kleverige toeſtand genoegzaam te kennen geeft, maar zij zijn tevens oorzaken van zeer vele ongemakken, die verſchillen, naar mate de zamenſtellende deelen onderſcheiden zijn. Genoegzaam zal het zijn, de bekende moeijelijkheid in het waterlozen, bij de Brunswijkers, te doen opmerken, zoowel als de veelvuldige ſteenen in nieren en blaas, die daar algemeen, en ook voorheen in ons land, zijn waargenomen, toen onze voorouders algemeen zware Bieren dronken. De Bieren zijn onbepaald tot dagelijksch gebruik niet aan te raden, omdat zij tot drank, dat is, tot leſſing der dorst ongeſchikt zijn, maar vooral omdat zij voermiddelen zijn, van eene menigte ongemakken, welke in hen eenen vruchtbaren verzorger vinden.

Bijzonder vordert het Bier de aandacht der verzorgende Huismoeder, ten aanzien van het water, waar mede hetzelve gebrouwen is, voor zoo verre dat uit rivieren, of openlijke bronnen geſchept wordt, opdat men wete, of hetzelve zuiver zij dan niet. — AMMIANUS ſchrijft eene kwaadaardige ziekte, welke in 1669 te *Leijden* omging, aan het gebruik van Bier toe, dat te *Weesp* van onzuiver water gebrouwen was (*). Ook moet de Brouwer voor een man ter goeder naam en faam bekend ſtaan, omdat men hem alle vertrouwen moet

(*) *Irenie*, 181.

moet ſchenken ten aanzien van het koorn en alle andere inmengſelen tot het maken van Bier noodig, en zijn eerlijk karakter genoegzaam waarborgen, dat niet deze anderzins ook heilzame drank, op eene ſchandelijke wijze vervalscht, als het ware vergiftigd worde.

Tot verkwikking en dus niet tot dorstleſſing gebruikt, is het Bier ook voor onze landgenooten, als eene oudvaderlijke drank, heel wel aan te prijzen, mits men zich tot de gewone, met Hop bereide, Bieren bepale; de dikke en dronkenmakende voorbijga, en een matig gebruik in acht neme; vooral van het gebottelde Bier, hetwelke, onmatig gebruikt, behalve benaauwdheden en winderige opſpanningen, eene ſcheuring in de maag en den dood veroorzaakt heeft, zoo als bij een Pool, DUNIN geheeten (*), en bij een Edelman, volgens de Franſche Academie der Wetenſchappen, gebleken is.

Daar ſomtijds de Bieren zuur worden, vooral wanneer zij met de dampkringslucht in aanraking komen, hetwelke een groot nadeel zoo voor den ſmaak als voor de gezondheid en in de uitgaven veroorzaakt, zal de opmerking zeer te pas komen, dat de oorzaak daarvan alleen beſtaat in het verlies van de koolſtoflucht, welke in het Bier aanwezig is, en welke dat aangename prikkelende veroorzaakt, hetgene wij daar in zoo gaarne proeven, en dat, zoo al niet herſteld, ten minſten verbeterd kan worden, door bijmenging van kalkaardige ſtoffen: als eijerſchalen, enz. maar vooral door plantaardig loogzout: Potasch, en dergelijken meer, waar door het zuur opgeſlurpt, nieuwe koolſtof ontwikkeld en de vorige hoedanigheid zoo veel mogelijk terug gebragt wordt.

Dat het aftappen van Bier, en goed kurken der gevulde kruiken, het zuur worden voorkomt, en dikwijls de ontwikkeling eener grootere hoeveelheid kolenſtoflucht begunſtigt, uit hoofde van de onuitgegeste ſtaat der Bieren, leert de ervaring te duidelijk om breeder te bevestigen.

Thans vordert, als een zeer belangrijke drank in onze huishoudingen,

5. *De Wijn* onze aandacht en opmerking.

De Wijn is het uitgeperste ſap der Druiven, de vruch-

(*) UKLANSKI, *Brieven over Polen, enz.* 12.

Digitized by Google

vruchten van een rankachtig boomgewas, wijnſtok (*) genaamd; waarvan eene menigte ſoorten, van verſchillenden aard, kleur en waarde voorkomen. Dit ſap der Druiven wordt door de zoogenaamde wijngesting tot drinken bekwaam gemaakt. Voor dat hetzelve gegest heeft is het aangenaam en zoet van ſmaak en wordt dan doorgaans *Most* geheeten. In dien ſtaat heeft dit Druivenſap geen dronkenmakende kracht, gelijk wel, als het Wijn geworden is. De Wijn, zoowel als de meeste andere, door kunst bewerkte vochten, is heilzaam of ſchadelijk naar de omſtandigheden, waar in men er gebruik van maakt, en naar de verſcheidenheid der temperamenten. Onmatig gebruik ſchaadt zij altijd, te meer, omdat de Wijn eene wezenlijke artſenij is. En dat is de Wijn, omdat hij in ſtaat is de levensgeesten tot eene hooge mate op te wekken, het dierlijk geſtel te verkwikken en te verſterken, en eene, in te groote mate en te veel gebruikte, Artſenij gaat wezenlijk over in vergif.

Het vaderland van den wijnſtok is het Oosten; of meer bepaaldelijk *Azia*, van waar hij naar *Griekenland* en daar uit in *Europa* is overgebragt. Reeds in de vroegſte tijden der wereld was de Wijnſtok en de Wijn bekend, blijkens onze H. Schriften in de geſchiedenisſen van NOACH en LOTH.

Men verdeelt de Wijnen gewoonlijk naar de luchtſtreken, waar onder de druiven groeijen, waar van zij bereid worden, in zoeten en zuren: hoe noordelijker de Wijn gewonnen wordt, des te zuurder hij is.

De voorname onderſcheidingen van den Wijn, bij ons bekend, zijn die van Rooden, Witten, Rhijnſche en Moezel; de beide eerſten levert ons, in menigvuldige verſcheidenheden of ſoorten, Frankrijk; de beide laatſten, even alzoo, Duitschland. En het zijn deze, welke men bijzonder als huishoudelijke Wijnen kan aanmerken. Voorts zijn aan weinigen onbekend Spaanſche, Madera en Mallaga Wijnen, ook al in onderſcheidene ſoorten, en van meerder of minder zoeten ſmaak. Kaapſche, Griekſche en andere vreemde Wijnen, verſchillend van waarde en huishoudelijk gebruik, komen insgelijks voor: doch zijn minder algemeen bekend (†). De kleur

(*) *Vitis Vinifera. L.*

(†) Zie over de verſchillende ſoorten van Europeſche Wijnen *cur. Diet de Medicine art.* VI. 505 ſeud.

Digitized by Google

kleur des Wijns hangt van de kleur der Druiven af. Eigenlijk geſproken veroorzaken de ſchillen der Druiven de kleur, zoodat men uit het ſap der blaauwe Druiven ook witten Wijn bekomt: doch zoo de ſchillen mede in gesting komen, of uitgetrokken worden, gaan deze kleurgevende deelen, met het zamentrekkende beginſel, ook in den Wijn over (*).

De *Champagne Wijn*, welke in eene Franſche Provincie van dien naam gewonnen wordt, is hare bijzondere eigenſchap, waar door zij zoo krachtig op de tong prikkelt, en, ingeſchonken, in het glas ſchuimend, zaadt, verſchuldigd aan de belette uitgesting, vermits zij gebotteld wordt alvoorens uitgegest te zijn, of al hare koolen-ſtoflucht, door de gesting ontwikkeld, verloren te hebben. Deze gesting, door de kleinere hoeveelheid, waar in hij, na gebotteld te zijn, bewaard wordt; door de koelte waar aan men hem, daar na, blootſtelt, en door de geheele afſluiting der buitenlucht onderdrukt wordende, ontvlamt op nieuws, nadat hij met deze weder in aanraking komt, en vertoont dan die zoo zeer gezochte hoedanigheden, welke, *hoe ſtreelende* voor den ſmaak, ſchadelijk voor de gezondheid zijn, en aan zure oprispingen en winderige opſpanningen ten oorzaak verſtrekken.

Jonge Wijnen, vooral Rhijnſche en Moezel, moet men vermijden, omdat zij het maagſap verzuren, het in den aard van Azijn doen overgaan, mitsdien de gal ontbinden en daardoor eene groote hindernis aan de ſpijsverteering verſchaffen. — Hun ruim gebruik veroorzaakte ook aan een' Grijsaard eene doodelijke Pis opſtopping en hevige kolijkpijnen (†).

De *Most*, hoe zeer zoet en aangenaam van ſmaak, vereischt alle omzigtigheid in het gebruik, dewijl zij de nadeelen van het gesten, dat zij nog moet ondergaan, gemakkelijk aan de eerste wegen kan mededeelen. Deze waarſchuwing van HIPPOCRATES hebben ZACUTUS LUSITANUS en PLATTNER door onderviding geleerd, bevestigd.

Hoe zeer HIPPOCRATES voor kinderen den Wijn aanbeveelt, en RIEDLIN voorbeelden bijbrengt van kinderen, die, niet kunnende gezoogd worden, door wijn met

(*) UILKENS, *Tech. Handb.* II. 86.
(†) BLANCAARD, *Anat. Prac. Ration.* Cent. 2. Obſ. 15.

Digitized by Google

met water vermengd opgevoed zijn; zoo zou ik een drank, die den Spiervezel prikkelt, de zenuwen zoo ligt aandoet, den omloop der vochten verſnelt en naar het hoofd drijft, nimmer kinderen of vrouwen aanraden; en zij, die weten, dat de Wijn dikwijls de melk des ouderdoms genoemd wordt, gevoelen ligtelijk, dat zij de aandoenlijkheid, die bij den grijsaard verſtompt is, kan verhoogen, maar tevens, dat dit het prikkelbare en aandoenlijke jeugdige en vrouwelijke geſtel benadeelen moet; zoo mede, dat zij den eerſten voordeelig is, de laatſten ſchadelijk moet zijn.

Daar, ſomwijlen, de bijmenging van loodſuiker (*) door de baatzucht wel eens bij de hand wordt genomen, om zure, en uit onrijpe druiven geperſte, Wijnen te verzoeten, te veraangenamen en drinkbaar te maken, zoo is het hoogst noodig des aangaande te waarſchuwen. Dit moet de aandacht van niemand ontgaan, die zijne gezondheid lief heeft. Zeker is de minvermogende burger meest en alleen het ſlachtoffer van deze ſchandelijke handgreep, vermits hij, een glas wijn willende drinken, hetzelve bij verkoopers in het klein, die niet dan gemeene wijnen nahouden, moet halen, bij dewelken dit bedrog der baatzucht dikwerf werkt, ook om aldus goedkoop te kunnen verkoopen: want, van ter goeden naam en faam ſtaande, en in wijnen, in het groot, handelende, wijnkoopers, heeft men zoodanig iets niet te wachten. Indien men dan des aangaande twijfele (en van eerstgenoemde wijnverkoopers eenigen wijn inſlaande, is de twijfel des aangaande niet alleen geoorloofd, maar van belang) zoo onderzoeke men met naauwgezetheid de wijnen, die men gebruiken wil. Men doe dit door een der opgegevene proefmiddelen, ten einde verzekerd te wezen, dat de beker, tot vreugde ingeſchonken, die het hart een waar genoegen zou verſchaffen, en de herſtelling der verlorene krachten bewerken, geene gifbeker zij, die, bij eene matige teug, duldelooze pijnen, voortdurend jammer, ja den dood in de aderen ſtort. Oudtijds noemde men, uit hoofde dezer vervalzing, het Kolijk de Poitou of Devonshire: *wijnziekte*. De kleursveranderingen, welke de proefvochten veroorzaken, zijn dezelfde als bij het water, en door dezelven zijn dus de vervalzingen genoeg te ontdekken.

In

(*) *Oxydum Plumbi.*

Digitized by Google

In ons Vaderland vervult de Aalbesſenwijn (immers bij goedkoope prijs van de Suiker) de plaats van den Cider, dien bij de Engelſchen zoo geliefden drank. Hij wordt gemaakt van het ſap der zwarte, witte of roode Aalbesſen, ſomwijlen met bijvoeging van eenig Bramboozen merg, met ſuiker in eene behoorlijke gesting gebragt, en is, indien de ſuiker van eene goede hoedanigheid is, en de bereiding wel gelukt, een zeer lekkere en verkwikkende wijn, die vooral in de koude dubbeld aangenaam is, maar wiens dronkenmakende eigenſchap de gewone Franſche wijnen overtreft en de ongewonen aan deszelfs gebruik ſchielijk bevangt, vooral nadat zij zich aan eene koude lucht hebben blootgeſteld, en waar van dan lusteloosheid, matheid van het ganſche ligchaam, ondragelijke pijn in het behaarde deel des hoofds, en alle andere verſchijnſelen der zoogenaamde *kelderkoorts*, in eene hooge mate, de gevolgen zijn. Eene fijne en met deszelfs gewonen toeſtand bekende tong ontdekt ſpoedig of zij wel bereid is. *Zij* ſmaakt veel op Madera wijn. — Indien men Siroop of Honig tot denzelven gebruikt heeft, zoo verliest hij zijne doorſchijnende kleur en aangename ſmaak; van nadeelige inmengſelen heb ik nooit iets vernomen.

6. De *Azijn*, offchoon dezelve eigenlijk gezegd geen drank zou kunnen genoemd worden, voor zoo ver men denzelven niet drinkt, maar bij de ſpijzen gebruikt, hetzij ter veraangenaming van derzelver ſmaak, hetzij om deze en die daar van in denzelven, zoo als men het noemt, in te leggen, zoo tot bovengemelde einde, als om dezelve lang te doen duren: de Azijn vindt echter, te regt, hier zijne plaats en is in onze huishoudingen belangrijk genoeg, om ook denzelven hier te gedenken.

Azijn, ook Edik genoemd, is een plantenzuur door middel van gesting, door eenen aanmerkelijken graad van warmte veroorzaakt, vervaardigd. Alle groeijende zelfſtandigheden, welke ſuikerſtof bevatten, kunnen tot azijnzure gesting overgaan en Azijn opleveren: doch de Azijn, die algemeen bij ons in gebruik is, wordt in Wijn-, Rozijn- en Bier-azijn onderſcheiden. Meestal wordt de Wijn-azijn vervaardigd uit Wijn en Wijndroesſem, de Rozijn-azijn uit Druifſtengels en ſlechte Rozijnen en Krenten. De Bier-azijn wordt uit gemout graan gekookt, en door bijvoeging van eenige gest tot de vereischte geestige gesting gebragt, en vervolgens, door daar toe dienende middelen, ten gebruike, gezuiverd.

Be-

Digitized by Google

Betrekkelijk den *Azijn*, zal ik nu verder niets anders behoeven te herinneren, dan dat deze, om het even of het Wijn-, Rozijn-, Bier- of andere Azijn is, helder, ongekleurd, van een ſcherp zuur, en tevens zacht van ſmaak behoort te zijn; maar dat men vooral lette, dat geene groene tint zich in denzelven vertoone, en alzoo het gif van het koper der vaten, waar in hij misſchien bereid of bewaard is, of van de ſlang en helm waar door hij, bij de overhaling, gevloeid en gekoeld is, aangenomen hebbe, en met zich voere. — Tevens moet ik opmerken, dat het noodig is de uiterſte zorg aan te wenden, dat de Azijn goed tegen de lucht geſloten blijve, anders verſchaalt hij en er worden in denzelven ſlangetjes, die men *Azijnaaltjes* noemt, geboren, welke eerlang ſterven, rotten, den Azijn bederven en al zijn zuur verliezen doen (*).

Men moet ook nimmer Azijn in Lood bewaren, want de loodſuiker (*Oxydum plumbi*) vereenigt zich, bij voorkeur, met het Azijnzuur, en een dergelijke Azijn zou dus een waar vergif, en eene zekere oorzaak opleveren van het loodkolijk en hare ſmertelijke gevolgen. — Ook zag SENNERTUS daar door eens een Persloop ontſtaan (†).

Somwijlen wordt de Azijn vervalscht door de bijmenging van heete kruiderijen, als Peper, Bertramwortel, enz. hetwelke de ſmaak genoegzaam kan onderkennen: maar moeijelijker is de verſterking te ontdekken, welke, door zwavelzuur bij denzelven te mengen, geſchiedt; echter is het aanwenden van moeite ter ontdekking daar van zeer noodzakelijk, omdat het aanwezen van dit zuur in den Azijn allergevaarlijkst is: doch indien men zoutzure zwaaraarde in water oplost en het daarvan bekomene in den Azijn doet druipen, zal een wit bezinkſel dadelijk het aanwezen van zwavelzuur te kennen geven.

Deze eene raad nog ten beſluite: Elke Huismoeder zorge, dat zij altoos eene goede hoeveelheid goede Azijn in voorraad hebbe, om die als een huisſelijk geneesmiddel te kunnen gebruiken, zoo om denzelven, nadat men zich gebrand heeft, om het even hoe en waardoor, met twee deelen ſchoon water gemengd, door middel van daar

(*) *Hier van heeft* LEEUWENHOEK (*ontledingen en ontdekkingen* II. 54.) *afbeeldingen gegeven.* Lett. I M & N O.

(†) *Oper. Medic.* IV. p. m. 450*a*.

Digitized by Google

daar in nat gemaakte doeken, om het lijdend deel te ſlaan: als om bij hete koortſen daar van eenen verkoelenden drank te bereiden, (hoedanig een vooral de Brambozen-azijn is) maar vooral om dien, als een tegengift, na het ongelukkig gebruik van *Plantenvergif*, zoo als dat van Dollekervel, Dolbesſen, Opium, enz. onverwijld te kunnen toedienen.

Van dranken handelende, kan ik niet nalaten hier te gewagen:

7. Van den *Brandewijn*, niet zoozeer voor zoo verre dezelve als morgendrank (Likeur) als anderzins, gebezigd wordt: maar voor zoo verre hij in de huishouding van dienst is tot het inleggen en bewaren van verſcheidene vruchten, zoo als Perſiken, Abrikozen, Pruimen, Morellen, enz..

De Brandewijn, bij ons meest in gebruik, wordt geſtookt, of, gelijk men het noemt, *gedestilleerd* uit den Wijn of de Moeren van den Wijn; wordende door deze kunstbewerking het waterachtige gedeelte daarvan afgeſcheiden; vanwaar dit vocht ook Wijngeest (*Spiritus Vini*) wordt genoemd. Door deszelfs geestrijkheid is het natuurlijk bedwelmende en dronkenmakende, vanwaar bij het gebruik daar van, als drank, altijd de uiterſte voorzigtigheid en matigheid behooren in acht genomen te worden. Wat de Huismoeder betreft, die van dezen drank, tot het hier voor vermeldde einde, gebruik wil maken: haar zij het aanbevolen altijd de beste ſoorten te bezigen en liever eenige ſtuivers meer te beſteden, dan voor een' goedkoopen prijs een ſlecht vocht op hare vruchten te gieten, hetwelke daar aan niet alleen eenen onaangenamen ſmaak toebrengt, maar ook, wijl het door ſommige heete en ook meer kleurgevende dingen is aangezet, ſchadelijk is voor de gezondheid. Brandewijn, die goed is, moet in het glas zich helder en klaar vertoonen; geen walgelijke reuk of ſmaak hebben; en offchoon hij, door zijne geestrijkheid, natuurlijker wijze prikkelt, moet hij niet ſcherp zijn op de tong, maar veeleer daar op en in de keel een zacht gevoel achterlaten.

Uit Frankrijk ontvangen wij den meesten Brandewijn, bij ons in gebruik. Die van *Bourdeaux* is de ſlechtſte; de beste is die van *Rochelle*, *Nantes* en *Cognac* (*).

Wij

(*) Deze, die eene bijzondere ſoort oplevert, is van eene gele kleur en eigenaardigen ſmaak.

Digitized by Google

Wij krijgen denzelven ook uit Duitschland van den Rhijn, onder den naam van *Rhijnſche Brandewijn*, die heel geurig is. Deze allen zijn hun beſtaan aan den Wijn of deszelfs droesem verſchuldigd: want van Brandewijnen uit andere voortbrengſelen van het Plantenrijk, zoo als uit allerhande vruchten, vervaardigd, bedoele ik hier niet te ſpreken. Alzoo ook niet van dien geestrijken drank, welke, vermits hij uit gegest koorn wordt geſtookt, den naam van *Korenbrandewijn*, doch meest bij ons dien van *Genever* draagt; welken laatſten naam hij bekomt van de Geneverbesſen, welke men, als een ſpecerijachtig toevoegſel, ter verbetering van den ſmaak, bij de tweede destillering, daar in aftrekt. Deze drank, hoe zeer overvloedig in ons Vaderland als Likeur gebruikt, is van geenen dienst in de huishouding. Zoo ook komt hier niet te pas van de menigvuldige Likeuren en Elixers te ſpreken, welke men door middel van den Brandewijn vervaardigt.

Van ſommigen derzelver is, in den loop van dit werk, bij eenige artikelen melding gemaakt.

Alleen wil ik hier nog aan de *Arak* en *Rum* gedenken, als kunstvoorbrengſelen onzer Vaderlandſche volkplantingen. De eerste, die het best op *Batavia* en ook te *Goa* vervaardigd wordt, bekomt men door destillatie, uit de Rijst en het ſap der Kokosnoten (*), en is een helder, zeer geestrijk vocht, van eenen bijzonderen ſmaak, in aard den brandewijn gelijk. Dit vocht is of wit, en wordt dan *Knijf* genoemd en voor het beste gehouden, of geler, wanneer het minder geacht wordt (†).

De *Rum*, die de W. I. Koloniën opleveren, is het voorbrengſel van het Suikerriet, hoe zeer eenigzins anders in ſmaak, den vorigen drank grootendeels gelijk. Het meest is zij onder den naam van *Jamaika Rum* bekend; trouwens, de Engelſchen maken van dezelve ook een zeer ruim gebruik. Beide, maar vooral de eerste, zijn zeer gezocht als morgendrank, maar bijzonder tot bereiding van den *Punch*, een drank, dien men uit een der beide vochten, met citroenſap, ſuiker en water, ſoms

(*) UNZER, *Artz.* III. 1. 21.

(†) Uit Rijst alleen bekomt men de *Samſou* der Chinezen, en de *Sakki* der Japannezen (v. BRAAM HOUCKGEEST *Gezantſchaps Reiſe*, II. 264.) terwijl de *Toddij* en *Suri* uit de Kokosnoten alleen wordt vervaardigd. (LOCKIJER, *Koophandel van Oostindiën*, 128..

Digitized by Google

ſoms met nog eenige andere inmengſelen, vervaardigt. Hoe de koninglijke Punch wordt zamengeſteld geeft UNZER op (*).

Nu nog een enkel woord

8. Van de *Kakao*, of *Kakou*, meer bij onze Landgenooten bekend, uit hetgene uit dezelve bereid wordt, te weten, de *Chocolade*, dan in eenig ander opzigt, tenzij in dat van voorwerp des handels.

De bruin gekleurde olieachtige vrucht van den Kakaoboom (†), dien de heetere gewesten van *Amerika*, en alzoo ook onze Westindiſche Volkplantingen, rijkelijk voortbrengen, gepeld en geroost zijnde, levert eene geheel vette, oplosbare zelfſtandigheid op, geſchikt, om in alle verkieslijke vormen gebragt te worden, wanneer zij, of zuiver en ongemengd, of wel met welriekende bijmengſelen, zoo als die van grijzen Amber, Vanielje, Kruidnagelen, Kaneel en dergelijke meer vereenigd, onder den algemenen naam van *Chocolade* bekend is; welke dan in water of melk geſmolten en met ſuiker vermengd, onder onze Landgenooten een zeer gezochte drank verſchaft. Daar nu de geheele boon in de Chocolade overgaat, zoo is de kracht van deze gelijk aan den boon zelven, welke zeer voedzaam is. Edoch bij al de voedſelſtof, die zij bezit, is zij zwaar te verteren, en te zwaarder als zij met welriekende kruiderijen vermengd, en met melk wordt gereed gemaakt, omdat deze eene grootere mate van voedſelſtof dan het water bezitten; waar vandaan *Water-chocolade* (Chokolade, tot drank, in water ontbonden) ligter te verteren valt. Met omzigtigheid moeten dus zwakke perſonen en kinderen haar gebruiken; voor kraamvrouwen, en vrouwen, die gemakkelijk tot miskramen neigen, is zij gevaarlijk; des te gevaarlijker naar mate zij meer met heete ſpecerijen of ſpecerijachtige zaken is aangezet.

Dus meende ik mijne taak te hebben afgewerkt, dan, bij het overzien van alles, heb ik ontdekt, dat ik, behalve misſchien meer andere, heb overgeſlagen de gedroogde en geſuikerde vruchten; zoo als daar zijn: de Vijgen, Pruimen, Rozijnen, Korenten en Succade; en onder het artikel Specerijen: de *Piment*, of, zoo als men die

(*) Lc. III. 1. 21. (†) *Theobroma Cacao. L.*

Digitized by Google

die misschien best kent, het *Rommelkruid* of de *Nagelbollen*, ook *Nagelkoppen* genoemd; en het *Anijszaad*. Om mijne Verhandeling, naar mijn inzien, volkomener te maken, voeg ik nog eene korte beschrijving van die opgenoemde artikels hier bij; en wel in de eerste plaats van de gedroogde en gesuikerde vruchten; als dan van het *Piment* en *Anijszaad*; waar op ik ook nog geoordeeid heb te moeten laten volgen, iets over de *Gest*, als een artikel, dat zoo zeer in de huishouding van gebruik is.

Wat dan nu de gedroogde en gesuikerde vruchten betreft; ten aanzien van dezelve komen ons, als onze aandacht zeer waardig, voor:

I. De *Vijgen*.

Asie, de eilanden van den *Archipel*, *Italien*, *Spanjen* en *het zuiden van Frankrijk* strekken den Vijgeboom (*) ten Vaderland. Hij draagt, tweemaal 's jaars, eene bolronde of peervormige vrucht, van eene groene, gele of violetkleur, welke als een vleezig bekleedsel, van eene menigte kleine ronde zaadjes, zich voordoet; waar in het buitenste huidje ten naauwsten met het merg vereenigd is, en die wij, gedroogd, in eene plat gedrukte, veelal ronde, gedaante ontvangen, geel of blaauwachtig van kleur, van eene lijmige, mergachtige zelfstandigheid, en zoet van smaak (†).

Hoofdzakelijk komen zij onder drie benamingen voor.

1. *Smyrnsche* of *Griekse*, die de grootste zijn, en in kistjes gepakt, met laurierbladen overdekt, overkomen. — *Natolien* levert van deze de beste op (§); maar de meeste worden van *Scio* herwaarts gezonden (*).

2. De *Genuasche*, die mede groot en rond zijn, doch kleiner dan de vorigen; in den handel noemt men haar *Condaatsche*.

3. *Marseillaansche*, ook *Comadre* Vijgen geheeten, die klein zijn en naar het blaauwe hellen, in matjes overkomen en voor de lekkerste gehouden worden, ofschoon zij niet zoo zoet zijn als de vorigen.

Men moet van alle soorten van Vijgen dezulke verkiezen, die

(*) *Ficus Carica*. L.

(†) MURRHAIJ, *Apparat. Med.* IV. 581. sq.

(§) OLIVIER, *Reize door het Turksche Rijk*, enz. II. 62.

(*) De uitvoer daar van is zoo groot, dat *Smyrna* gerekend wordt 's jaarlijks naar Europa voor *f* 50,000 te verzenden. OLIVIER, l.c. II. 264.

Digitized by Google

die volkomen rijp zijn, waar van het teeken is, dat de plaats, waar mede zij aan den boom gehecht zijn geweest, buitenwaarts uitsteekt; die zacht op het aanraken zijn, veel taai, kleverig merg, en vele zaden bevatten, gemakkelijk onder de vingers vaneen scheiden, en eenen honigachtigen smaak bezitten. De onrijpe bevatten een melkachtig, scherp, walgelijk vocht. Die hard, van de Insekten doorgevreten, en donker van kleur zijn, deugen niet. Hoe ouder zij worden des te meer werpen zij een suikerachtig poeijer op, maar verliezen te gelijk, en in gelijke reden, haar zoet, worden scherp, bitter, en eindelijk rottig (*). Dit neemt men het meeste waar bij de *Smyrnasche*, welke als dan *vette Vijgen* genoemd worden.

De *Smyrnasche* Vijgen worden minder geacht dan de *Europesche*, omdat zij door eene bijzondere handelwijze, *Caprificatie* genoemd (†), behandeld zijnde, eene gedwongen rijpheid, door den aangebragten steek, van zekere soort van Wespje (§) hebben verkregen, hetgene onmogelijk die aangenaamheid aan de vrucht kan verschaffen, welke de natuur, wanneer zij haren eigenen weg bewandelt, aan dezelve mededeelt; maar ook 2. omdat dit Wespje zijne eijeren in de Vijgen legt, zoo kun-

(*) VOLTELEN, *Pharm. Univ.* I. 208.

(†) TOURNEFOURT heeft deze behandeling breedvoerig en naauwkeurig beschreven, (zie *Voyage au Levant* I. 130 en *mem. de l'acad. des Sctenc.* II. 369) en dat dezelve ook eertijds op Sicilië plaats had, leeren de brieven van SESTINI. Zij bestaat daarin, dat men de gestokene en met de eijeren van het Insekt bezwangerde derde vrucht van den wilden Vijgeboom (*Ornus*) gehecten, naar den tammen Vijgeboom (*Caprificus*) overbrengt, opdat de vruchten van dezen laatsten, door de Wespen, welke in de eerste worden uitgebroeid, gestoken, en daardoor spoedig en volkomen rijp zouden worden en tevens den oogst der Vijgen vergrooten. Immers men verzekert, dat een boom in den Archipel hierdoor 's jaarlijks tot tweehonderd en tachtig ponden oplevert, terwijl in Frankrijk, waar men dit niet beoefent, naauwelijks vijfentwintig ponden verzameld worden. Ook wil men, dat de Griekssche Vijgen zonder de *Caprificatie*, droog, melig en van haar honiggelijkend vocht verstoken blijven.

(§) Dit viervleugelig Insekt (door LINNEUS onder de Galwespjes [*Cyniphes*] geteld, en *Cynips Psefes* of *Cynips Ficus-Caricæ*, genoemd) is door HASSELQUIST, *Reize naar het Heilige Land*, 2D. bl. 264. breedvoerig beschreven, en door PONTEDERA, onder den naam van *Cynips Ficus* afgebeeld. *Anthol.* p. 228. *Tab.* II. No. 2. Fig. 12, 13, 14.

Digitized by Google

kunnen dezelve niet lang buiten rotting blijven, indien niet het Inſekt en defzelfs eijeren gedood worden, waartoe de zonnewarmte, welke tot de drooging in Europa gebezigd wordt, onvoldoende is; er moet daartoe een oven, met eene ſterkere hitte, gebezigd worden, doch nu nemen de Vijgen den ovenſmaak aan en zijn daardoor minder zoet, en dit is eene 3de reden waarom zij minder geacht worden; gelijk eene 4de is, omdat de wormpjes van het gedachte Inſekt, mede een gedeelte der ſuikerſtof tot hare voeding verteeren, en alzoo aan de Vijg ontrooven.

De Vijgen zijn zeer voedend, dewijl zij veel ſuiker- of honigſtof bevatten, en waren eertijds, uit dien hoofde, gelijk THEOPHRASTUS, SUIDAS, PLINIUS en anderen hebben opgeteekend, zeer geacht, en nog heden ten dage verſtrekken zij aan vele inwoners der Egeïſche Eilanden, benevens het garstenbrood, tot het eenigſte dagelijkſche voedſel; zij zijn ook gemakkelijk te verteeren en hinderen zelden, al worden zij eens wat ruim gebruikt. LINNEUS verzekert zelfs, dat, al heeft men voor het middagmaal eene aanzienlijke partij Vijgen gegeten, men evenwel veilig de gewone hoeveelheid ſpijzen kan gebruiken, zonder de maag te bezwaren (*). Velen houden haar voor eene lekkernij, en zij vinden, niet kwalijk te paſſe, hare plaats op het nageregt. Dat zij, veel gebruikt wordende, een ſtinkend zweet zouden verwekken, hebben ATHENÆUS en S. PAULI opgemerkt; maar dat zij ook luizen zouden voortbrengen, behoort tot de fabelen der oudheid, offchoon dit geſtelde de getuigenis van GALENUS, ORIBASIUS, PAULUS VAN AEGINA en anderen voor zich heeft.

Als een middel, dat nimmer ſchaden kan, maar dikwijls met voordeel gebezigd wordt, en juist daarom als huismiddel eene eerſte plaats verdient, worden de Vijgen, inwendig genomen, in de zinkingachtige hoest, heesheid en moeijelijke waterloozing aangeprezen; derzelver waterig afkookſel met een weinig Azijn tot een gorgeldrank bereidt, wordt, met goed gevolg, in keelziekten gebruikt, zoo als HIPPOCRATES reeds leerde; zoo mede tegen de Spruw (†). Ook legt men de Vijgen zelve, met vrucht, op zweeren in den mond, op de tong en aan het tandvleesch.

II. Wat nu aangaat de *Pruimen*, van dewelken reeds DIOSCORIDES ſpreekt: zij zijn de vruchten van den Pruime-

(*) Cf. SPIELMAN, Ic. 88.
(†) KETELAAR, *de Aphtis* 38.

Digitized by Google

meboom (*) afkomſtig uit de ommeſtreken van *Damascus* in *Syriën*, en, volgens DE PLUCHE, ten tijde der kruistogten vandaar naar *Italiën* en het Zuidelijk Europa gevoerd, en van daar door geheel ons wereldddeel verſpreidt. Het is echter bijzonder uit Frankrijk en meer bepaald uit *Provence*, en uit *Hongarijen*, dat wij dezelve, nadat zij op horden of houten roosters in de zon of den oven gedroogd zijn, ontvangen.

Deze zijn, over het algemeen, langwerpig rond, in de gedaante van kleine Olijven, zwart van kleur, rimpelig van huid, en bevatten veel merg, dat ligt bruin van kleur, zuurachtig zoet, niet onaangenaam van ſmaak is. De ruwe ſteen, dien de vleezige vrucht omgeeft, en die in de meeste ſoorten plat, bij ſommigen rond is, bevat eene bittere kern, met een donkerbrnin huidje gedekt, die veel naar eenen Amandel ſmaakt.

Vier ſoorten komen gewoonlijk in het dagelijkſche gebruik voor.

1. De *Damast-Pruimen*, of *Pruimen van Damascus*, die de grootſte zijn, donker zwart van kleur, met een' ronden kleinen ſteen; deze waren oudtijds in groote achting en werden voor de besten gehouden (†); en offchoon men deze nog te *Venetiën*, uit *Syriën*, ontvangt (§), komen zij zeer zelden, zoo ooit, tot ons: maar in derzelver plaats bekomen wij eene andere ſoort uit *Tourennes* en *Bourdeaux*, alwaar zij zorgvuldig aangekweekt, maar op den oven gedroogd worden (*). In *Zweden* en *Duitschland* noemt men deze ſoort ook *Catherine Pruimen;* doch men moet dezelve niet verwarren met

2. De *Catherine Pruimen* der Franſchen (‡), die middelmatig van grootte en langwerpig van gedaante zijn, en bij ons meer gemeenzaam bekend zijn onder den naam van *Pruimedanten.*

3. De eigenlijk zoogenoemde *Franſche Pruimen*, zijn kleiner, eenigzins zamengedrukt en donker van kleur.

4. De *Brignolſche Pruimen*, de kleinſte van allen, eivormig van gedaante, vast van vleesch, eenigzins rins of wijnzurig van ſmaak, worden voor de besten

(*) *Prunus Domestica. L.*
(†) WEINMAN, lc. Art. Prunus.
(§) RUTIJ, lc. 412.
(*) LEMERIJ, lc. Art. Prune.
(‡) DUHAMEL, *des arbres Fruitiers*, II. 109. Table 19.

Digitized by Google

ten van allen gehouden (*). Men bekomt haar in Kabasſen of biezen Korfjes; terwijl de andere ſoorten in vaten of vierkante houten kistjes overkomen. Zij zijn echter meest bekend onder den naam van *Prunellen*, eigenlijk *Brunelles*, eene verbastering en ineenſmelting van de woorden *Prunes de Brignolles*, eene ſtad in *Provence*, vanwaar zij, na geſchild, van de ſteenen beroofd, in de zon gedroogd, plat gedrukt en ſterk ingepakt te zijn, in kleine langwerpige, vierkante doosjes, van binnen met wit uitgeknipt papier netjes bedekt, ontvangen worden.

Men heeft dezelve in *Duitschland* en *Hongarijen* uit Kwetspruimen zoeken na te maken, dat redelijk wel gelukt is, en ter onderſcheiding veel oplettendheid vereischt.

5. Sints eenigen tijd heeft men ook *Duitſche Pruimen* in gebruik gebragt; doch deze zijn onaangenamer, zuurder en eenigzins brandig van ſmaak, en als de minſte te rekenen. Beter

6. Zijn de *Duitſche Kwetspruimen*, hoezeer zij voor de Franſchen, in het algemeen, moeten onderdoen. Zij zijn, offchoon ſuiker bevattende, niet zeer voedend, maar verkoelend en zacht afgang verwekkend.

Men moet bij voorkeur verkiezen die Pruimen, welke zoet, vleezig, glanzig van kleur en zacht op het aanraken zijn, veel merg bevatten, gemakkelijk van den ſteen ſcheiden en geen ſuikerſtof opwerpen.

De Prunellen of Prumellen moeten geelachtig bruin van kleur, vleezig, heel en droog zijn, zoo dat de ſuiker, waar mede zij bedekt zijn, niet nat is (†).

De gedroogde Pruimen worden, geſtoofd, en gekookt als een aangenaam toevoegſel van vele ſpijzen, in onze keukens, gebezigd; meestal en te regt met bijmenging van eene windbrekende ſpecerij, waartoe de Kaneel, als de aangenaamſte, algemeen gekozen is, en in gebakken, vooral taarten, veel gebruikt; waartoe dan bij voorkeur de Prunellen worden gekozen; ook dient men de Prunellen behalve dat als Konfituur voor. Als een aangenaam geregt vinden zij ook haar plaats op het desſert, wanneer men die veeltijds met gekonfijte ſnippers aanbiedt.

III.

(*) Vogel, lc. 261.
(†) Woyth, lc. Art. *Pruna de Breynoles.*

Digitized by Google

III. De *Rozijnen* en *Korenten* zijn beide vruchten van den Wijngaard.

1. Wat betreft de *Rozijnen*, zij worden aldus waarschijnlijk genoemd naar het Fransche: *Raisins*, dat Druiven beteekent. Trouwens, het zijn ook de volkomen rijpe Druiven, welke, door zonnewarmte gedroogd, eene zoete (*), vettige, blaauwe of gele vrucht verschaffen, die onderling verschillend is, naar dat zij op verschillende plaatsen van onderscheidene druifsoorten verkregen is, en eene bijzondere bereiding ondergaan heeft.

Hoofdzakelijk kent men in den handel en in de huishouding:

a. De *Rozijnen van Damascus*, die rimpelig, zamengedrukt, een duim ongeveer lang en breed, geel van kleur, half doorschijnend, met eene suikerstof als bestrooid zijn, weinige zaden of pitten bevatten, en eenen zoeten, aangenamen rozensmaak hebben.

Deze groeijen in de ommestreken van *Damascus*, vanwaar zij ook haren naam ontleenen, en munten uit door de bijzondere groote des Druifs, welke gezegd wordt den Spaanschen Olijf of de *Pruim* zeer nabij te komen (†).

Men moet die verkiezen, welke versch, vol, vleezig en geel zijn — verwerpen, die buitengewoon vettig zich voordoen, aan de vingers kleeven, met meel bestrooid, uitgedroogd en bedorven zijn.

b. De *Calabrische* of *Mallaga Rozijnen*. Deze zijn langwerpig van gedaante, blaauw van kleur, en komen, nog aan de trosfen zittende, in potten of kruiken over, waarom zij *Potrozijnen* heeten; doch in vaten overkomende heeten zij *lange Rozijnen*.

c. De *Provence Rozijnen*. Deze zijn zeer zoet en aangenaam van smaak, maar kleiner en blaauwer dan de vorigen. Zij zijn eenigzins onderling verschillend, omdat zij van onderscheidene wijngaarden gekozen worden. Zoowel de *Muscat*, *Picardant* en *Aujubin*, gelijk men die in *Frankrijk* noemt, en meer anderen, worden daar toe bestemd (§). Zij worden menigmaal in plaats van de Rozijnen van *Damascus* gegeven, maar hare kleur verraadt haar.

Ge-

(*) Die welke in of op den oven gedroogd zijn worden zuurachtig.

(†) Geoffroij, Ic. II. 315. (§) Idem Ibid.

Digitized by Google

Genua levert behalven deze ook nog Rozijnen op, maar die zijn zwart-bruin. De Spaanſche komen gewoonlijk over *Marſeille*; en de Mand-Rozijnen, die de ſlechſte van allen zijn, worden over *Hamburg* Duitschland ingevoerd (*).

Om de Rozijnen te bereiden, ſnijdt men de ſteel van den druiventros, over dwars, tot op de helft af, en laat die dus aan den wijngaard hangen, totdat de druiven, door gebrek aan voedſel en de hitte der zon genoegzaam gedroogd zijn; of men hangt de trosſen bij paren, aan draden, na dezelve met eene ſchaar naauwkeurig van de aangeſtokenen gezuiverd te hebben, en doopt dezelve in eene heete loog, waar in een weinig olie gedaan is, totdat de druiven ſlap worden en rimpelen, waar na dezelve op horden gelegd of aan ſtokken gehangen worden om uit te zijgen, wanneer men ze, na drie of vier dagen, aan de zonnewarmte ter verdere drooging blootſtelt (†).

HIPPOCRATES verzekerde reeds, dat zij voedende krachten bezitten, maar zij worden in te geringe hoeveelheid gebruikt, om dit te kunnen betoonen. Het is alleen hare zoete, aangename ſmaak, die haar, als eene lekkere toeſpijs of bijvoegſel, doet beminnen, en in de huishouding gebruiken. Dikwerf ziet men de Potrozijnen, te gelijk met zoete Amandelen (Kraakmangelen) opgedischt, het nageregt of eene koude tafel verſieren.

Men maakt in de Noordelijke landen uit Rozijnen met kokend water, geſtooten, geweekt en gegest zijnde, eenen kunstwijn, dien men verzekert heel aangenaam te zijn. Ook ſtookt men uit dezelve Brandewijn.

2. *Korenten* zijn de gedroogde druiven, van zekeren Wijngaard, *Vitis Aprijzena* genaamd (§), welke van de andere onderſcheiden is, doordien hij grooter, ſtomper ingeſnedene en dikker bladeren heeft, die van onde-

(*) WOYTH, lc. Art. *Vitis*.

(†) GEOFFROIJ lc. en BOMARE lc. Art. Wijnſtok. — Volgens ANTILL gebruikt men tot de *Mallaga Rozijnen* even zoo veel zeepſop, als loog uit asch bereidt, met bijvoeging niet alleen van een weinig Olijvenolie of verſche Boter, maar ook van eenig keukenzout, waar na men die in de ſchaduw droogt, en in welgeſlotene kruiken verzendt. (*Amer. Philoſophic. Transact.* I. 194. ſq.)

(§) Volgens c. BAUHINUS, vergelijk MILLER, *Kruidk. Woordenboek*. II. 928.

Digitized by Google

deren witachtig zijn, en hij kleiner druiven voortbrengt, bij ons Korentedruiven genaamd; welke gedroogd zijnde rond, ſtomp, rimpelig van gedaante en zwart purperachtig van kleur zijn, in grootte de Vlier- of gewone Aalbes niet te boven gaande; zonder pitten; van eenen zoeten ſmaak, met een zacht, aangenaam zuur vermengd.

De verſche, die er welgevoed uitzien, moet men kiezen hoe ligter van kleur hoe beter; en die, verwerpen, welke met den daarmede vermengden honig vochtig of ſlijmerig, te veel uitgedroogd of bedorven zijn.

Zij heeten *Korenten*, omdat zij eertijds in de ommeſtreken van *Corinthen* gewonnen werden. Heden is die tak van beſtaan aldaar door de inwoners verwaarloosd, en *Zanthe*, *Cephalonia*, *Ithaca* en *Natolien* in Griekenland, zoowel als *Lipara* in Sicilien leveren thans de meeste en beste op.

In de huishouding en dus in den handel kent men thans vier ſoorten.

1. De *Zantiſche*, die purperachtig van kleur zijn en den zoetſten ſmaak bezitten.

2. De *Siviliſche*, welke daaraan volgen, en kleiner en donkerder gekleurd zijn, en

3. De *Trieſter*, die het zwartſte en onzuiverſte zijn. Voorts

4. De *Korent-Rozijnen* gewoonlijk *Turkſche Korenten* genoemd, die groot zijn, pitten bevatten, en meer zuur ſmaken. Deze zijn het minst geacht en ook het beste koop.

In de maand *Augustus*, wanneer deze Druiven rijp zijn, vallen zij van de troſſen af, of worden daar van geſcheiden, zeer dun op den grond verſpreid en in de zon gedroogd. Na verder van de aanhangende vuiligheid gezuiverd te zijn, worden zij wederom verzameld en naar de beſtemde bewaarplaats gebragt, aldaar, door een gat van het dak of zolder, in eene beſlootene kamer geſtort, tot dat dezelve geheel vol is; hier pakken zij, door hare eigene zwaarte zoodanig op een, dat zij met ſcherpe ijzeren werktuigen daaruit moeten gegraven worden. — Wanneer zij verzonden zullen worden ſtampt men ze in de vaten en beſprengt ze met zeewater (*), zoodat zij zeer digt opeengepakt, de lucht buiten ſluiten en lang buiten bederf kunnen bewaard blijven.

Zij

(*) SPIELMAN lc. 98.

Digitized by Google

Zij bevatten veel honigachtig ſap en zijn dus in zoo verre voedend, gelijk de Rozijnen; haar huiſelijk gebruik is alleen tot lekkernij in gebakken, ten welken einde zij van de ſteenen en andere onreinigheden gezuiverd, en gewaſchen behooren te worden; ook gaat men de zwarte gegiste en van de mijt aangedane voorbij (*).

Bij deze, als nu, beſchouwde vruchten voegen wij:

IV. De *Succade*, welke mede onder de inmengſelen der gebakken behoort, die in de Hollandſche keukens, der meer gegoeden niet vreemd zijn. —

En hoezeer het woord *Succade* eigenlijk een algemeene naam is, die met bijvoeging van den ſoortelijken naam der vrucht, aan alle gekonfijte fruiten toekomt (†), zoo verſtaan wij meer bepaald onder die benaming die groene Konfituur, welke uit *Madera*, *Genua* en *Liſſabon* ons gezonden wordt, alwaar men haar van een ſoort van meloen, volgens ſommigen van de Calabas (*Cucubis Pepo*) bereidt, en met den meer eigenen naam van *Calabasſade* benoemt. Zij zijn ruw en bultig van buiten, vleezig, olijfkleurig, vet, zoet, geurig en zeer aangenaam van ſmaak. Zij komt in halven geſneden en van de aanhangende zaden naauwkeurig gezuiverd, van *Madera*, in kisten, ſomtijds van wel tweehonderd ponden zwaar. Eene andere ſoort, niet zoo gezuiverd, wel eens in vierde of achtſte deelen geſneden, komt in kleinere, dunne, ſpanen kistjes over; is groener dan de Madera Succade, dunner, niet zoo vet, en moet voor deze in waarde en lekkerheid wijken.

Onder de Specerijen behooren ook de *Nagelbollen* of *Nagelkoppen* (ook onder den naam van *Piment* en *Aalſpijs*, ja ook, ſchoon niet te regt, onder dien van *Rommelkruid*, in onze drogistwinkels bekend) opgeteld en bedacht te worden. Zij zijn de onrijpe, gedroogde vruchten van zeker Mirtheboompje (§) dat in *Spaansch-Ame-*

(*) Cf. GEOFFROIJ lc. 317. ſq.

(†) BUIS, *Woordenboek*, Art. Succade.

(§) *Myrtus Pimenta. L.* Men moet de Nagelkoppen niet verwarren, gelijk GEOFFROIJ, RUTTIJ en andere hebben gedaan, met de *Caryophyllus Plinii;* bij de Franſchen *Poivre de Thevet* genoemd: want dit is een geheel ander gewas; ofſchoon deszelfs vrucht ook eenigzins ſpecerijachtig is.

Digitized by Google

Amerika, op de *Antilliſche* Eilanden, en vooral overvloedig in *Jamaika*, gevonden wordt. Niet alleen is deze Specerij gemeenzaam in *Engeland*, waar men dezelve, wegens hare ruime teelt op *Jamaika*, *Jamaikapeper* noemt: maar ook in ons Vaderland; en zij wordt, zoo hier als ginds, inzonderheid onder de mingegoeden, vooral om den beterenkoop prijs, ter vervulling van de plaats der duurdere Kruidnagelen, veel gebruikt. De Nagelbollen zijn rond van gedaante, grooter en tevens ligter dan witte Peperkorrels. Derzelver ſchors is bruin, een weinig gerimpeld, met een kroontje op den top, hetwelke in vier deelen geſcheiden is. De bol of vrucht zelve is inwendig in tweeën afgeſcheiden, en iedere affcheiding bevat een zamengedrukt, rond, donkerbruin zaadje. Deze Nagelbollen zijn ſpecerijachtig, ſcherp en aangenaam van ſmaak, vereenigende in zich de geuren van de Muskaatnoot, den Kruidnagel en de Kaneel, het meest echter naar den Kruidnagel overhellende: hierom noemen haar ook de Engelſchen *Allſpice* (*Algemeene Specerij*) waar van, zoo als boven gedacht is, bij ons, naar de uitſpraak, *Aalſpijs* gemaakt is.

Deze ſpecerijachtige vrucht bezit veel vlugge olie, zoodat, indien men NEUMANN (*) gelooven mag, elk once een achtſte lood zou opleveren; ſchoon CARTHEUSER getuigt (†), dat één pond vereischt wordt, om die hoeveelheid te bekomen. Deze olie is roodachtigbruin, van reuk en ſmaak, het naast die der Kruidnagelen gelijkende, en zoo zwaar, dat zij in het water zinkt.

Zij wordt gebezigd ter vervalſing van de Nagel- en Nootenmuscaat-olien.

De Nagelbollen, of Piment, zijn, uithoofde van hare overeenkomst met andere kostbare Specerijen, bijzonder om haren meer zachten aard, en lageren prijs, aan te bevelen, waar het gebruik van verhittende Specerijen, niet wel kan ontweken worden.

Het gewone *Anijszaad* is het kleine, ovaal-ronde, graauw-groenachtige geſtreepte zaadje van de Anijsplant (§), wier Vaderland eigenlijk *Egypten* en *Syrien* is, doch welke thans door geheel Europa aangekweekt wordt.

(*) *Chemie*, 2 Band, 2 Th. f. 93.
(†) *Mat. Med.* II. 361. (§) *Pimpinella Aniſum. L.*

Digitized by Google

wordt. Het zaad, dat uit *Spanjen* komt, en *Alikantisch* genoemd wordt, zegt men het beste te zijn. — Men moet verkiezen hetgene dik, welgevoed, zuiver en versch gedroogd is; dat, hetwelke bitter en ligt van kleur is, verwerpen.

Het heeft een' eigenaardigen, aangenamen, zoeten, specerijachtigen smaak, en bevat veel vlugge olie, waar in deszelfs meeste kracht bestaat, en welke, hoofdzakelijk in den buitensten bast der zaadkorrel huisvest (*). Deze olie is geel en zoet, maar scherper van smaak dan het zaad, en wordt door de koude ligt aangedaan, als wanneer zij zich wit vertoont.

Veelvuldig is het gebruik van Anijszaad in het dagelijksche leven; want, behalve dat men het somtijds met melk, tot eenen verwarmenden drank, kookt en ook in eenige gebakken mengt, zoo strooit men hetzelve op dunne broodschijfjes, die dan gebakken zijnde, den naam van *Anijsbeschuitjes* dragen, en op het desert, zoowel als bij morgendrank, enz. voorgediend worden. Ook wordt van dit zaad, met Brandewijn, een geestrijk vocht gestookt, dat als *Anijs* algemeen bekend is, zoowel als de *Anisette*, die sterker, en, uit hoofde der bijgemengde suiker, lijviger en zoeter is; wordende beide tot morgendrank gebruikt. Evenwel, behalve de dronkenmakende kracht, welke zij beiden met alle geestrijke en gebrande dranken, gemeen hebben, waar van daan zij ook der gezondheid kunnen schaden, dreigen hare verhittende eigenschappen een dubbel nadeel, te meer omdat men tot dezelve, als windbrekende, in maagongemakken en kolijkpijnen dikwijls, zeer onbedachtzaam, den toevlugt neemt; waar tegen niet ernstig genoeg kan gewaarschuwd worden. Eenmaal zag ik daar van bij een bejaard Heer, die het om zijne (kramp) kolijkpijnen te overwinnen, gebruikt had, doodelijke gevolgen. De Suiker- of Banketbakker omkleedt ook dit zaad met witte suiker, welke in Frankrijk, onder den naam van *Anis de la Reine*, en *Petit Verdun* (†), bij ons onder dien van *Muisjes* bekend is, en welke meest hare gewone plaats vinden in de kraamkamer, misschien omdat men aan dit zaad het vermogen heeft toegekend om het stremmen of klonteren van het zog der vrouwen voor te komen, en deszelfs afscheiding te begunstigen;

(*) Löseke, lc. 300.
(†) Lemerij, lc. Art. *Anisum*.

Digitized by Google

gen (*); zoo mede, omdat het zijne vlugge reuk spoedig aan de melk mededeelt, en daarom een gereed en veelbatend middel zou zijn tegen de zoo gemeenzame buikpijnen der Zuigelingen.

In Duitschland, zegt BOMARE, is het in de herbergen eene gewoonte, om Anijszaad voor te dienen, dat men dan met brood eet (†).

Onder de belangrijke, schoon weinig in haren oorsprong, zamenstelling en aard, gekende zaken, welke in de huishouding, en wel bijzonder in de keuken, gebruikt worden, teekenen wij te regt op de *Gest*, en haar behoort voorzeker eenen plaats in een Natuur-huishoudkundig handboek te worden aangewezen.

Zien wij dan, hoe zij ontstaat; wat zij teweeg brengt en wat ten haren opzigte dient in acht genomen te worden!

Het koorn, na vooraf gemout, dat is, door eene zachte broeijing gekiemd of uitgesproten te zijn (§), daarna met genoegzaam water vereenigd en blootgesteld aan de vereischte warmte, welke niet beneden de 10° van REAUMUR of 55° van FAHRENHEIT mag zijn (*), ondergaat eene gesting, en daardoor eene geheele verandering in deszelfs scheidkundige eigenschappen; het onderling verband van de zamenstellende deelen wordt verbroken, en er heeft eene omzetting der grondstoffen plaats; er ontstaat eene inwendige beweging in het vocht; de hoeveelheid vermeerdert; de doorschijnendheid verdwijnt geheel; het wordt troebel, lijmerig, tevens wijnachtig en eenigzins zuisch van smaak; er wordt eene warmte geboren, welke die des dampkrings te boven gaat, en volgens den Abt ROSIER tot 88° klimt; en door de vereeniging van de koolstof der kleefstof met de zuurstof der suikerstof, ontwikkelt zich eene koolstofzure lucht, gelijk de proefnemingen van PRIESTLEIJ en DE CHAULNIS hebben geleerd (†).

Nadat deze gesting afgeloopen en het vocht in rust gekomen is, wordt hetzelve door stilstaan helder,

(*) GEOFFROIJ, le. III. 96.
(†) Lc. Art. *Anijszaad.*
(§) Zie over de Mouting, MACQUER, *Beoeff. Scheidk.* II. 206.
(*) LAVOISIER, *Traité Element. de Chemie.* I. 139.
(†) Cf. FOURCROIJ, *Elem. d'Hist. Nat. et de Chemie.* V. 196.

Digitized by Google

der, en laat de lijmige ſtof gedeeltelijk naar den bodem zakken, gedeeltelijk op de oppervlakte drijven, en deze lijmachtige ſtof verzameld zijnde, is de *Gest*, die in onze keukens gebruikt wordt, en volgens LAVOISIER beſtaat uit zuurſtof, koolſtof, waterſtof en een weinig ſtikſtof (*).

Wij bekomen dezelve uit de Korenbranderijen of Jenevertſtokerijen. Deze is wit, en wordt, na door eene kunſtige behandeling van alle vocht beroofd te zijn, als een droog, ligt-graauw, zuurruikend deeg, onder den naam van *drooge Gest* gebruikt, welke voor de verzending en vooral voor de bewaring zeer geſchikt is, dewijl zij hare koolſtofzure lucht vasthoudt, en door het ontbreken van vocht verhinderd wordt, om meer te gesten, en alzoo in de zure gesting over te gaan, hetwelke haar voor het huiſelijk gebruik ongeſchikt zou maken. — Ook de Bierbrouwerijen leveren eene Gest: maar deze is rood, gewoonlijk onbereid, en heet dan *natte Gest*, wordt niet zoo goedgekeurd als de vorige, en kan alleen versch gebruikt worden.

De huishoudelijke beſtemming der Gest, is vooral om meel te doen gesten of rijzen, dat men tot gebakken bezigen wil. En hoezeer men de broodgesting niet geheel en al tot de wijngesting (†) kan brengen (§), zoo is zij echter het naaste daar aan verwandt, en vordert eene gelijke behandeling, dat is, (1) dat de ſtof, die men wil doen gesten, ſlijmſuiker bevat; hoe meer zij die bezit, zoo beter zal de gesting gelukken: hierom gest het tarwemeel zoo bij uitſtek goed; (2) dat men daarbij genoegzaam vocht menge en het tot een kleverig beſlag brenge; want geene gesting kan geſchieden, wanneer het beſlag te nat of te droog is; (3) dat men het plaatſe in eene genoegzame warmte van niet minder dan 15° van REAUMUR of 66° van FAHRENHEIT, in minder warmte zal de gesting niet ſlagen; ook doet te groote hette de koolſtofzure lucht te

(*) Lc.

(†) De Scheidkundigen onderſcheiden de gestingen in drie ſoorten; de wijngesting, de zure gesting en de rottige gesting, en brengen alzoo alle gelijkende werkingen tot eene dezer hoofdſoorten.

(§) FOURCROIJ, lc. IV. 221.

Digitized by Google

te ſpoedig verdwijnen, en hier in is dus de reden te vinden, waarom de gesting zoo dikwijls mislukt in heete zomers, en bij te ſterk aangebragte kunstwarmte, zoowel als bij felle winterkoude. Eindelijk (4) dat de hoeveelheid niet te gering en de buitenlucht niet volſtrekt afgeſloten zij (*).

Daar het gewone keukenzout een van die dingen is, welke de gestingen tegengaan en beletten, moet men er vooral op letten, het zout niet te vroeg in het meel-beſlag te brengen, of zeer zoute boter daar toe te bezigen.

Wil al eens het meel niet rijzen, doordien de lucht, uit hoofde van de warmte, te zeer en te ſpoedig vervlogen is, dan kan een weinigje gezuiverde potasch in het beſlag gemengd, dat veelal herſtellen.

Om de Gest wel te bewaren, moet men dezelve, vooral in den zomer, zoo koel plaatſen als maar immer mogelijk is, om het vervliegen der behoudende lucht voor te komen.

Zoo gaf ik ſchetſen, die meerdere huishouding- en keukenkunde bij het onderwijs, daar het noodig is, aanvullen en verbeteren, opdat alzoo vooral het opkomend Vrouwelijk Geſlacht, in dit gedeelte harer opvoeding, geene vergeefſche wenſchen moge koesteren.

(*) JACQUIN, *Leerboek*, II. 49.

EDUARD's brave gade ontving dan ook deze Verhandeling met dat vertrouwen op de kunde en braafheid van haren vriend, dat zij geen oogenblik aarzelde, om de voorſchriften en regelen, daar in opgegeven, dadelijk te betrachten, en zich in hare huisſelijke bemoeijingen, en bij het onderwijs harer kinderen, ſtiptelijk aan derzelver nakoming te verbinden, dezelve van tijd tot tijd door eigene ondervinding aanvullende: en hier bij had zij het ſtreelend genoegen, om hare dochters een meer grondig onderwijs te kunnen mededeelen, dan zij zelve ontvangen had, en tevens om eene beſtendige gezondheid onder hare huis- en dischgenooten te zien bloeijen, als de aangenaamſte belooning harer vlijtig ingeſpannen zorgen, en de zoetſte verhooging harer pligtmatige genoegens.

Da veniam cœptis, quorum non gloria nobis
Cauſa, ſed utilitas officiumque fuit.

Digitized by Google

AANWIJZING VAN VERBETERINGEN IN DIT WERK,

zoo ten aanzien van ſchikking, onderſcheiding als anderzins; en van Drukfeilen.

	Staat:	Lees:
bl. 7 reg. 26	worden, door	worden, zij, door
— 21 — 30	I. *Het zoogdieren geſlacht.*	I. *De klaſſe der zogende dieren.*
— 24 *Noot* (*)	Decj. a 6	Dec. I. Ann. 6.
— — *Noot* (*)	Less, over	Lesſen over.....
— 32 *Noot* (†)	Tom. II. p. 591.	Tomo citato
— 34 reg. 9	verbasnterden	verbasterden
— 38 *Noot* (*)	*De Med. Alcun*	*Med. Aliment.*
— 42 reg. 27	2. *Het Vogelen geſlacht,*	2. *De klaſſe der Vogelen;*
— — — 28	in rang op de zoogdieren.	in rang op die der zogende dieren.....
— 44 *Noot* (†)	Haller, *Phiſſ.* vs. 57	Haller, *Elem. Phiſſ.* T. VI. p. 57.
— 45 reg. 32, 33, 34	In de derde plaats zullen wij nu van 3 De *Tweeſlachtige dieren* moeten handelen, dat is;	In de derde plaats moeten wij nu handelen, voor zoo veel tot de huishoudkunde betrekking heeft, over dieren uit de 3. *Klaſſe*, te weten die der *Tweeſlachtigen* dat is....
— 47 — 8, 9, 10	En zoo treden wij het ruime veld 4. *Der Viſchen* in; deze leiden....	En zoo treden wij het ruime veld in van de 4. *Klaſſe*, namelijk die *der Viſchen.* Deze leiden....
— 49 — 8	DE PARR	DE PAW
— — *Noot* (*)	L. c. p. 205.	L. c. Tom. VI. p. 205.
— 53 *Noot* (†)	Von der Urfahr 437.	Von der Erfahr. p. 437.
— 57 — 25, 26	Niet alleen de verſche visch, maar ook wel degelijk de *gezouten*, *gerookte* en *gedroogde Visch*, ...	Niet alleen de verſche, maar ook wel degelijk b. De *gezouten*, *gerookte en gedroogde Visch*, ...
— 58 — 6	harde visch	harden visch
— 59 — 7, 8	gordingers	gordingen
— 60 — 23	1686	1786
— 63 — 32	weggeſmeten	weggeſneden
— 64 — 29, 30	Van de Visſchen gaan wij voort 5. *Met de Inſekten.*	Van de Visſchen gaan wij over tot de 5. *Klaſſe*, te weten die der *Inſekten.*
— — *Noot* (*)	*Comm.* en BORRH.	*Comm.* in BORRH.
— 65 — 29	.... dat ſpijzen..	welke ſpijzen.....
— 66 *Noot* (*)	....vs. 322 *edente Halleri. mytilorum*	VI. 322 *edente* HALLER. *mytilorum*
— 67 *Noot* (††)	te rigten	rigteden
— 68 reg. 32	STOLKE	SKOLKA
— 70 *Noot* (†)		

bl. 74

Digitized by Google

	Staat:	Lees:
bl. 74 *Noot* (*) reg. 3	Ster *Lijrias*,	Ster *Sirius*,
— 77 reg. 40	zien, de.....	zien en het gevoel, de
— 82 *Noot* (*)	RUBBIJ	RUTTIJ
— 84 reg. 3	overbodig	ten hoogsten noodig
— 88 — 6	zou men	heeft men
— 98 — 35, 36	MONETA	MISNATA
— — *Noot* (†)	LANDIFORT	SANDIFORT
— 94 reg. 8	LONGOLUR	LONGOLUS
— — — 19	SRINC	STRINC
— 105 — 3	*Portier*	*Poitier*
— — — 29	9. De Peulvruchten...	II. *De Peulvruchten*...
— 107 — 22	DE PUTAD DE THEVANT te *Fougere*	DE PUTOD DE THIEVANT FOUGERE
— 108 — 20, 21, 22	..... De twee onderscheidene soorten van Slaa- en Snijboonen, Stam- en Stokboonen genaamd, leveren....	..... De verscheidenheden van Stam- of Kruip- en Klimboonen, zoo in de Sla- of Princesse- als Snijboonen, leveren.....
— 109 — 12	c. Onder de *Wortelen*	III. Onder de *Wortelen*
— 111 *Noot* (†)	... *de vitio*, SCROFU, *laso*	*de vitio scrofuloso*
— 112 *Noot* (†)	*Vermehrte Medic. Schriften*, 1 St. xij RUP.	Vermischte Medic. Schriften, XIII Cap.
— 113 reg. 30	4. De *Suikerij-* en *Scorzonera-*wortelen zijn ligt verteerbaar, eenigzins bitter en altoos voor...	4. De *Suikerij-* of *Cichorei-* en *Scorsonera-*wortelen zijn ligt verteerbaar, en althans voor zwakke magen gezond, offschoon zij weinig voeden. De eerstgenoemden zijn eenigzins bitter van smaak; en worden gekookt en gesnipperd, het zij warm met een weinig boter, citroen en suiker, hetzij koud met olie en azijn gegeten. De laatstgenoemden, meer zoetachtig van smaak, eet men gestoofd. Van de Chichorei wordt het geel gebroeide en daar door malsche loof, als eene aangename Salade gegeten; gelijk ook geschiedt met dat der welbekende *Paardebloemen*, schoon beiden bitter van smaak zijn.
— 115 — 13	4. In de overweging,...	IV. In de overweging....
— 117 — 7 enzv.	Bij het verlezen dezer groenten moet,.....	Bij het verlezen dezer groenten, gelijk ook bij dat 3. Van de *Kervel*, mede een belangrijk en gezond moeskruid, moet...

bl. 119

AANWIJZING VAN VERBETERINGEN IN DIT WERK.

	Staat:	Lees:
bl. 119 reg. 21	3. De overige bladgroenten.....	4. De overige bladgroenten:.....
— — — 29	4. De *Zuring*.....	5. De *Zuring*.....
— 120 — 6	5. De *Asperſien*.....	6. De *Asperſien*.....
— — — 26	6. De Toppen.....	7. De Toppen.....
— — — 31	7. De *Kool*.....	8. De *Kool*.....
— — — 35, 36	roerende	voedende
— 122 — 15	8. De *Artisjokken*....	9. De *Artisjokken*....
— — — 18, 19	Nog kunnen hier, niet als dadelijke maar toeſpijzen, in aanmerking, de *Komkommers*....	Nog komen hier, niet als dadelijke, maar toeſpijzen, in aanmerking 10. De *Komkommers*, *Agurken*, *Kappers* en andere vruchten, vruchtknoppen, zaden, enzv. welke, om bij vleesch en andere geregten, gebruikt te worden, in Azijn worden ingelegd.
— 123 — 5—8	De laatſte hier t'huis behoorende ſpijze zijn de *Champignons*, die in andere ſtreken van Europa een vrij algemeen gezocht voedſel opleveren, en in de keukens onzer gegoede Landgenooten niet geheel onbekend zijn.	V. Nog een ander voortbrengſel van het Plantenrijk, dat in andere ſtreken van Europa, bij velen tot voedſel, immers tot eene verfraaijering, wordt gezocht en gegeten, en ook in de keukens onzer gegoede Landgenooten niet geheel onbekend is; beſtaat in de dus genoemde *Champignons*.
— 126 — 36	5. Verder volgt....	VI. Verder volgt....
— 130 — 14	..... een zeer werkzaam....	..... een meer werkzaam....
— — — 40	De *Citroenen*, *Limoenen*.....	c. Als eene derde afdeeling der Ooft- of Boomvruchten, nemen wij hier in aanmerking: de Citroenen, Limoenen, Chinaas- en Oranjeappelen. Immers, deze vruchten zijn.....
— 141 — 16	c. Tot eene derde afdeeling....	VII. Als nu volgen voor onze overweging de *Noten*, of *Nootaardige* vruchten; en als.....
— 142 *Noot*(*) reg. 2	..... *de Amijd*....	..... *de Amijgd*....
— 143 reg. 28	..... git zwarte kleur	..... gitzwarte kleur
— 144 — 18	7. Verder verdienen...	VIII. Verder verdienen..
— 147 — 12	..... (van 16°....	..... (van 36°....
— 148 *Noot* (§) reg. 2, 3.	..... *Geſch. der Werkd. Chemie*.....	..... *Beſchouwel. en Werkd. Chemie*....
— 149 reg. 40, 41	Als nu behoort hier nog van ons gedacht te worden	Als nu behoort hier nog van ons gedacht te worden:
	3. Het Merg van zekeren.....	3. Het, door roosteringe, drooging en verde-

Digitized by Google

AANWIJZING VAN VERBETERINGEN IN DIT WERK.

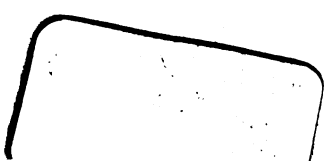
	Staat:	Lees:
		dere kunstige bereiding (*), tot korrelen van ongelijke grootte gebragte, *merg* van...
		(*) *Men zie wegens deze bereiding* CHOMEL, Huishoudk. Woordenb. en VALMONT DE BOMARE, Woordenb., *beiden op het Art.* Sago; *als mede* HOUTTUIN, Nat. Hist. *bij de beschrijving van den* Sago-Palmboom.
bl. 150 reg. 10	8. *Specerijen*.....	IX. *Specerijen*.....
— 157 — 36	..... bij *Mutina*,	.... bij *Modena*,....
— 158 — 36, 37	opwekt,	opwekken
— 159 — 32	Het *Mostaardzaad*,...	9. Het *Mostaardzaad*...
— 101 — 1	Het oude Mostaardzaad	Het oude bruine Mostaardzaad.....
— — — 3	kleur.	kleur; het witte daarentegen wordt geler.
— 166 — 2	FALCONEZ	FALCONER
— 167 — 3	blaktin	bloktin
— — — 40	achttiende	achtste
— 175 — 36	Baldensche	Badensche
— 176 *Noot* (†)	*Acta Inſtit. Ainici*...	*Acta Inſt. Clinici*....
— 186 *Noot* (§)	VAN GEUNS,	VAN GEUNS en NAHUIS,

2

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google


Digitized by Google

Digitized by Google